COMPETENCE 9950 E

AEG

La cuisinière électrique encastrable multi-cuisson

Het omschakelbare elektrische inbouwfornuis

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

AUS ERFAHRUNG GUT

Bonjour!

Permettez-moi de me présenter: je suis votre nouvel appareil de cuisson AEG. Je voudrais désormais que vous ayez plus plaisir à faire la cuisine et la pâtisserie. Et ceci pas seulement en raison de ma belle apparence, mais encore du fait de mes «valeurs intérieures». Je vous fais faire des économies dans votre consommation d'énergie. Vous n'avez aucun problème pour me faire fonctionner et mon entretien est tout simple. Si, avant la première utilisation, vous lisez attentivement mon mode d'emploi et si vous l'observez bien, vous aurez certainement un grand plaisir à faire cuire, rôtir et griller avec moi.

Imprimé sur papier recyclé pour la protection de la nature –
Qui pense écologie, agit dans ce sens…

GUTEK 10/89 F

Contenu

Remarques concernant la sécurité
Pour l'installateur 4
Pour l'utilisateur 4-9

Description de l'appareil
Equipement 10

Mise en service
Commande des commutateurs 11
Mise en marche de la pendule électronique 13/14
Prénettoyage du four 14

Plaques de cuisson
Protection pour utilisateur des plaques de cuisson 15
Equipement 16-19
Evacuation des vapeurs 19/20
Généralités 21-23
Commande des plaques de **automatiques** 21-23
Commande des **plaques à induction** 21-23

Four variable
Généralités 24
Modes de chauffage 24/25
Pendule électronique pour le four 27-30
Mise en route/arrêt du four 30/31
Séparateur d'espace de cuisson utilisable **pour tous** les modes de chauffage 31/32
Rôtis, grillades infratherm avec le thermomètre à viande 33-35
Cuisson 36-39
Cuisson avec micro-ondes 36-39
Rôtir et cuire à l'étouffée (étuvée) 39-41
Rôtir et cuire à l'étouffée avec micro-ondes 40
Grillades de surface 42/43
Modes de préparation particuliers avec la chaleur tournante
– Préparation de menus 44
– Préparation de conserves 45

Micro-ondes
– Conseils pour micro-ondes 45/46
– Vaisselle pour micro-ondes 47/48
– Mise en route/arrêt du micro-ondes seul 49-51
– Décongélation 52/53
– Réchauffage 54
– Cuisson 54

Nettoyage et entretien
Plan de cuisson 55-58
Four 59
Nettoyage pyrolytique 59-65

Accessoires spéciaux 66
Que faire si . . . 67/68
Service après-vente 69

*IE23-6 5/93 F

Remarques concernant la sécurité

Pour l'installateur

En raison de prescriptions de sécurité, les fabricants sont tenus de donner les informations suivantes:
En cas d'encastrement dans des meubles, il faut tenir compte de mes instructions de montage ci-jointes.

Pour l'utilisateur

Initiation au micro-ondes
Les micro-ondes, qu'est-ce que c'est?
Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques d'une gamme déterminée de fréquences, tout comme la lumière du jour ou les ondes radio; la différence étant que la longueur d'ondes diverge. Les ondes radiophoniques sont émises dans l'atmosphère et elles peuvent parcourir de grandes distances. Dans la mesure où elles atteignent un récepteur de radio, l'énergie reçue est convertie en tons. Les micro-ondes elles ne sont émises qu'à l'intérieur de votre appareil.
Quand elles pénètrent dans les aliments, l'énergie reçue est convertie en chaleur. Les micro-ondes sont alternativement positives et négatives et elles influencent comme un aimant les molécules d'eau des aliments. L'intervertissement très rapide de la polarité des micro-ondes crée une vibration des molécules et donc une friction qui entraîne l'échauffement des denrées alimentaires. Ce qui permet de faire cuire les aliments.

Les règles d'or pour se servir correctement et en toute sécurité du four à micro-ondes:

1. Ne mettez le micro-ondes en marche que si des aliments se trouvent dans l'espace de cuisson (jamais à vide).
2. Maintenez toujours votre four en parfait état de propreté, tout particulièrement dans le secteur des joints de la porte et de leurs surfaces.
3. **N'endommagez pas:**
   - **la porte**
   - **la charnière de la porte**
   - **les joints de la porte et leurs surfaces**
   - **le cadre de la porte**

   (ne rien coincer, par exemple, entre la porte et le cadre)
   Nettoyez les joints de la porte et leurs surfaces (également le cadre de la porte) avec un produit doux et de l'eau chaude.
   Remarque:
   Si vous constatiez que les joints de la porte et les surfaces des joints soient endommagés, vous devez attendre que le service après-vente AEG ou un électricien qualifié, formé par AEG ait réparé l'appareil pour le remettre en marche!
4. **N'utilisez que de la vaisselle adéquate.**
   Vous trouverez des indications à la page 48.

SI1 10/89 F – SIB3-7 5/92 F

5. **Quand vous faites réchauffer des liquides, veuillez toujours placer en plus une cuillère à café dans le récipient pour éviter un retardement d'ébullition. Dans le cas d'un retardement, la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles typiques de vapeur remontent.**
   Il suffit alors de la moindre vibration du récipient pour faire déborder ou gicler subitement le liquide avec violence. Risque de vous brûler!
6. **Les aliments possédant une «peau» ou une «pelure», comme les pommes de terre, les tomates, les saucisses et autres choses semblables, doivent être percés avec une fourchette pour permettre à la vapeur se formant de s'évaporer et éviter l'éclatement des denrées alimentaires.**
7. **Assurez-vous qu'une température minimum de 70 °C soit atteinte pour la cuisson/le réchauffage d'aliment.**
   Il suffit pour cela que vous observiez les données prévues dans les tableaux de cuisson (temps/puissance).
8. **La nourriture pour bébés en petits pots (verre) ou en biberons doit être réchauffée impérativement sans couvercle ou fermeture et il faut bien la remuer ou la secouer pour que la chaleur se répartisse régulièrement. Veuillez vérifier la température avant de donner à manger à votre enfant.**
9. **Tenez compte du fait que la vaisselle chauffe lors d'un réglage élevé de la puissance et du temps. Utilisez donc des gants isolants ou des maniques.**
10. **Ne pas laisser l'appareil sans surveillance quand vous y faites réchauffer ou cuire des aliments en barquettes à jeter en plastique, en papier ou dans d'autres matières combustibles.**
11. **N'utilisez pas le four à micro-ondes pour:**
    - **faire cuire des œufs dans leur coquille (pour les œufs au plat, percer le jaune d'œuf auparavant)** et des escargots de Bourgogne, ils éclateraient!
    - **faire réchauffer des quantités assez grandes d'huile comestible** (pour les fondues et les fritures) et **des boissons ayant un haut degré d'alcool** (danger d'inflammation spontanée!)
    - **faire réchauffer des conserves, bouteilles et autres choses semblables quand elles sont fermées;**
    - **faire sécher des animaux, des textiles et du papier.**
    - **Et ne l'utilisez pas non plus quand il n'y a pas d'aliments dans l'espace de cuisson (jamais à vide);**
    - **ou pour de la vaisselle (porcelaine, céramique, poterie etc.) qui a des creux pouvant se remplir d'eau et établir des pressions de vapeur quand le micro-ondes est en marche. De plus, observez absolument les indications du fabricant respectif.**

Pour l'utilisateur

12. Utilisez l'appareil uniquement en observant les prescriptions du fabricant et les indications dans les tableaux. Ne faites pas trop cuire les aliments en réglant sur des temps trop longs et des puissances trop élevées (et spécialement les plats contenant beaucoup de sucre). Certaines parties des aliments risqueraient de dessécher et de brûler.

Attention:
En marche sur micro-ondes, veuillez utiliser la grille combinée et de la vaisselle adéquate, telle que des plats et moules en verre résistant à la chaleur, ou bien, par exemple, nos accessoires spéciaux micro-ondes.

Les appareils électroménagers AEG répondent aux prescriptions de sécurité s'y rapportant. N'utilisez jamais le four à micro-ondes s'il ne fonctionne plus parfaitement. Pour maintenir la sécurité de l'appareil, vous ne devez faire effectuer des réparations, en particulier sur des pièces conductrices, que par des électriciens qualifiés, formés par le fabricant. En cas de dérangement, vous devez donc vous adresser à votre commerçant spécialisé ou directement à notre service après-vente. Des réparations mal faites peuvent entraîner des dangers considérables pour l'utilisateur (exception voir Eclairage de l'espace de cuisson).

- **Quand vous travaillez avec mon séparateur d'espace de cuisson, il faut que mon séparateur d'espace de cuisson chauffable soit toujours mis complet (partie inférieure avec résistance et couvercle) dans mon four.**
- En cours de fonctionnement, les plaques de cuisson ou bien la porte du four deviennent très chaudes. Tenez donc les petits enfants à l'écart.
- **Ceci est valable tout particulièrement quand vous faites des grillades ou durant le nettoyage pyrolytique du four (quand il est doté de la pyrolyse).**
- Les graisses et huiles surchauffées s'enflamment rapidement. Veuillez rester à proximité quand vous préparez des aliments dans de la graisse ou de l'huile (des pommes frites, par exemple).
- N'utilisez pas les plaques de cuisson pour chauffer la pièce.
- Faites bien attention quand vous branchez des appareils électroménagers sur des prises de courant à côté d'une cuisinière. Les cordons de branchement ne doivent pas toucher les plaques de cuisson chaudes ou être coincés sous la porte chaude du four.
- Pour éviter les détériorations de la surface en vitrocéramique, il ne faut pas utiliser le plan de cuisson comme plan de travail.
- **Ne posez pas de poêles ou de casseroles chaudes sur le cadre du plan de cuisson, ce qui pourrait être dommageable.**

SIB3-7 5/92 F – SIB4-1 3/90 F – *SIB6-4 3/93 F

- Ne recouvrez pas mon plan de cuisson avec une feuille de protection pour cuisinières. **Des dommages pourraient en résulter.**
- Le rayonnement incandescent des foyers peut, selon l'angle visuel se refléter au-delà des contours du foyer.
- Le plan de cuisson en vitrocéramique **(si l'appareil en est doté)** est très résistant, mais il n'est pas incassable. Des objets particulièrement pointus et durs tombant sur le plan de cuisson peuvent l'endommager.
  En cas de brisures, de fissures ou de fêlures, il faut le déconnecter du réseau à l'aide du dispositif exigé dans l'installation. Avant de le faire, veuillez amener les 4 commutateurs pour les plaques de cuisson sur la position 0.
- Vous voudrez bien ne pas recouvrir la sole du four avec du papier alu et ne pas poser de poêle, de casserole etc. sur le fond; sinon l'émail du four serait endommagé par l'accumulation de chaleur.
- Si la cuisinière est dotée d'un ventilateur de refroidissement, celui-ci peut continuer à fonctionner après la mise hors tension de la cuisinière (tous les commutateurs sur 0 ou Arrêt). Le ventilateur de refroidissement peut également se mettre en marche de lui-même en raison de la chaleur résiduelle dans le four. L'arrêt se fait automatiquement.
- Les gouttes de jus de fruits, qui tombent de la tôle à pâtisserie, laissent des taches qu'il n'est plus possible d'enlever.
- Cet appareil est conforme aux exigences d'antiparasitage des directives de la Communauté Européenne 87/308; EN 55014/DIN VDE 0875 1ère partie, éventuellement EN 55011/ DIN VDE 0875 partie 11, ainsi que le cas échéant la norme EN 60555 partie 1-3/DIN VDE 0838 partie 1-3 relative à la réaction sur le réseau électrique.

Attention: ne pas mettre de couvercle, de casserole ou de poêle sur la plaque à induction branchée (danger de combustion!).
Les champs électromagnétiques peuvent influencer les circuits de commutation électroniques.
Les champs électromagnétiques peuvent perturber les récepteurs portables de radio.

Ne posez pas de bijoux, de montres etc. sur mon plan en vitrocéramique car ils pourraient chauffer et être détruits quand je suis branché.
Ne pas faire réchauffer de boîtes de conserves fermées.
Ne pas poser d'objets métalliques sur mon plan de cuisson à induction car ils pourraient éventuellement s'échauffer pendant la marche (danger de combustion!).
Des recherches scientifiques ont révélé qu'une influence exercée sur les porteurs de pacemaker ou leur mise en danger par la plaque de cuisson à induction AEG est exclue.

*SIB6-4 3/93 F – SIB7-4 7/91 F

Pour l'utilisateur

Batterie de cuisine pour plaques à induction:

- Veuillez n'utiliser que des ustensiles en acier émaillé; les casseroles et les poêles en fonte conviennent également.
- On peut utiliser sous réserves des casseroles en acier chromé-nickelé avec des éléments ferromagnétiques que les fabricants de batteries qualifient d'adéquates pour plaques de cuisson à induction.
  N'utilisez donc jamais des batteries en aluminium, cuivre, laiton ou acier inoxydable.
- Un réchauffage trop long de batterie de cuisine vide peut provoquer une surchauffe. Pour protéger les plaques de cuisson à induction, celles-ci se débranchent automatiquement.
  Si l'un des indicateurs de fonctionnement de ma plaque de cuisson à induction clignote, c'est que vous utilisez une batterie de cuisine inadéquate.
- Si vous utilisez une batterie en verre, en céramique ou en porcelaine, ma plaque ne fonctionne pas. Elle se comporte comme si vous la mettiez en marche sans mettre de récipients dessus.

Constatation de la vaisselle adéquate:

- Placez un récipient contenant une petite quantité d'eau (pour couvrir 3 à 5 mm) sur ma plaque de cuisson.
- Branchez ma plaque sur sa pleine puissance (position 9 du commutateur).
- Effleurez le fond du récipient de l'intérieur avec le bout des doigts. Attention: si la vaisselle est adaptée, le fond du récipient chauffe en quelques secondes.

Si vous faites fonctionner ma plaque sans récipient ou avec un récipient non adapté, l'indicateur de fonctionnement correspondant à la plaque clignote.

- **Ma plaque est arrêtée automatiquement dans un espace de temps de 10 minutes environ.** L'indicateur de fonctionnement continue cependant à clignoter.
- **Pour remettre en marche, ramenez d'abord mon commutateur sur la position zéro et réglez-le ensuite sur la position désirée.**

La plaque est à nouveau prête à fonctionner. Je vous recommande cependant de débrancher systématiquement ma plaque de cuisson avec le commutateur correspondant après chaque utilisation.

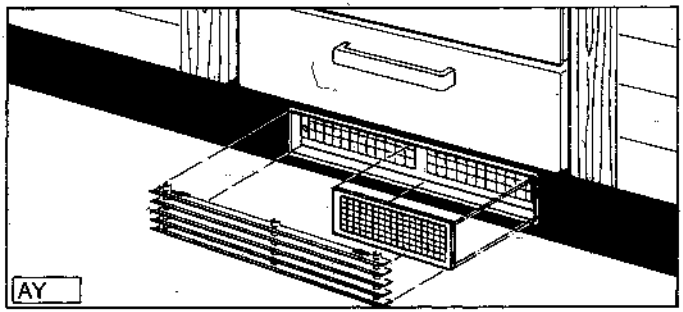
Si vous faites marcher ma plaque avec un récipient de cuisson vide ou contenant des aliments trop réduits, l'indicateur de fonctionnement correspondant à la plaque clignote. Un signal acoustique retentit par intervalles et ma plaque s'arrête automatiquement.

SIE7-4 7/91 F

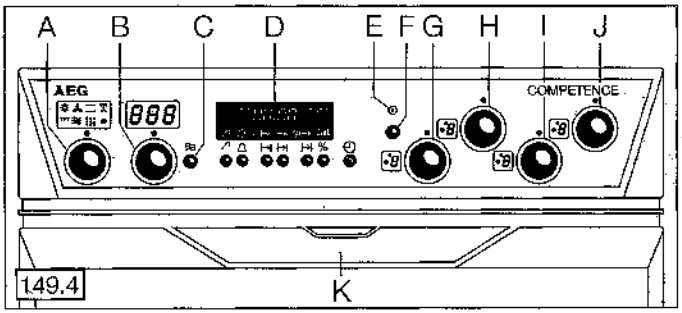
Pour la remettre en marche, il faut amener le commutateur de ma plaque sur 0 en tournant et le régler ensuite sur la position désirée. L'orifice d'entrée pour mon aération (dans le socle du meuble) ne doit pas être recouvert (masqué). Et ne glissez pas non plus d'objets dans cet orifice d'aération.

Entretien de mon unité électronique:
L'entrée d'air pour le dispositif électronique de mes plaques automatiques à induction (se trouvant sous l'appareil, dans le socle du meuble, voir également les instructions de montage) devrait toujours être nettoyée quand un **signal permanent** retentit.

Nettoyage:
- Débrancher les fusibles pour l'appareil ou retirer les fusibles à vis de la douille.
- Décrocher la grille d'aération du cadre dans le socle du meuble.
- Retirer le filtre à air métallique (du côté droit), le nettoyer dans un bain additionné de liquide vaisselle et le mettre en place sur le côté **droit** de mon unité électronique (module).
  Placer la grille d'aération dans le cadre se trouvant dans le socle du meuble.
- Brancher à nouveau les fusibles ou les revisser dans la douille.



Description de l'appareil



Equipement

A Commutateur escamotable pour modes de chauffage du four, avec indicateur électronique

B Commutateur escamotable pour températures du four, avec indicateur électronique

C Touche pour combiner avec fonction micro-ondes

D Pendule électronique avec affichage de l'heure, minuterie, indicateur pour thermomètre à viande, indicateur pour micro-ondes (durée et puissance en %), pyrolyse, mise en route/arrêt automatiques uniquement pour le four

E Voyant de contrôle (rouge) pour indicateur de protection pour utilisateur

F Touche de protection pour utilisateur

G Commutateur escamotable pour **plaque automatique à induction,** avec indicateur électronique et voyant de contrôle du démarrage de cuisson, avant gauche

H Commutateur escamotable pour **plaque automatique à induction,** avec indicateur électronique et voyant de contrôle du démarrage de cuisson, arrière gauche

I Commutateur escamotable pour **plaque automatique à induction,** avec indicateur électronique et voyant de contrôle du démarrage de cuisson, avant droite

J Commutateur escamotable pour **plaque automatique à induction,** avec indicateur électronique et voyant de contrôle du démarrage de cuisson, arrière droite

K Poignée escamotable pour ouvrir la porte de mon four

*AUS26-9 4/93 F

Commande des commutateurs

Pour commander mes commutateurs, le commutateur escamotable doit être enfoncé pour qu'il sorte pour la commande.

Vous pouvez tourner mon commutateur **(A)** aussi bien vers la droite que vers la gauche jusqu'à la position Nettoyage pyrolytique.
Pour brancher le nettoyage pyrolytique, tournez mon commutateur **(A)** vers la **gauche, jusqu'au symbole «Nettoyage pyrolytique»** [⁞⁞]. Des informations plus amples à ce sujet se trouvent dans les chapitres «Plaques» et «Four».
Vous devez prendre un peu plus de précautions avec mes commutateurs **(B)** pour températures du four, **(G, H, I et J)** pour les **plaques automatiques à induction.**
Le commutateur **(B)** peut être tourné jusqu'à une température de **280 °C** ou pour le nettoyage pyrolytique jusqu'a une temperature de **500 °C**, et les commutateurs **(G, H, I et J)** jusqu'à la butée uniquement vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre).

Pour les remettre à zéro, il faut les tourner vers la gauche.
Si l'un de mes commutateurs pour plaques de cuisson est mis sous tension, il est alors éclairé et les données sélectionnées sont affichées au-dessus ou à côté des commutateurs dans l'indicateur électronique.

Vous pouvez enfoncer à nouveau mes commutateurs même quand ils sont en marche pour éviter leur encrassement; ils seront ainsi alignés avec le bandeau de commande (à l'abri d'une manipulation des enfants).

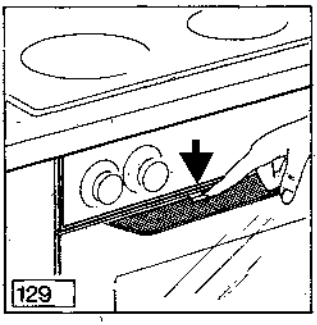
Vous enfoncez toujours ma touche à combiner (C) quand vous voulez faire fonctionner l'un de mes modes de chauffage (convection naturelle – voûte et sole, chaleur tournante ou grillade infratherm) en plus avec la fonction micro-ondes. En enfonçant la touche à combiner (C), le symbole micro-ondes [≋] se trouvant au-dessus est éclairé.

Une fois l'opération de cuisson terminée, vous arrêtez mon micro-ondes en enfonçant la touche **(C)** une nouvelle fois. Le voyant de contrôle avec le symbole micro-ondes [≋] s'éteint.

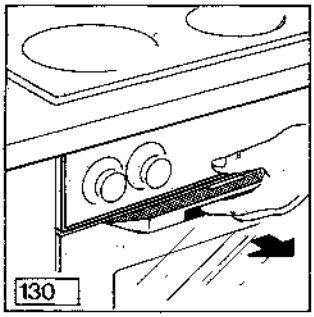
Poignée du four escamotable

Pour faire sortir ma poignée:

- Appuyez sur la touche/flèche dans le milieu de la poignée de mon four.



- Ma poignée se rabat vers l'extérieur et vous pouvez ouvrir la porte de mon four.
- Pour la fermer, appuyez en même temps sur ma poignée et sur la touche/flèche; ma poignée rentre alors et s'aligne avec le bandeau de commande.

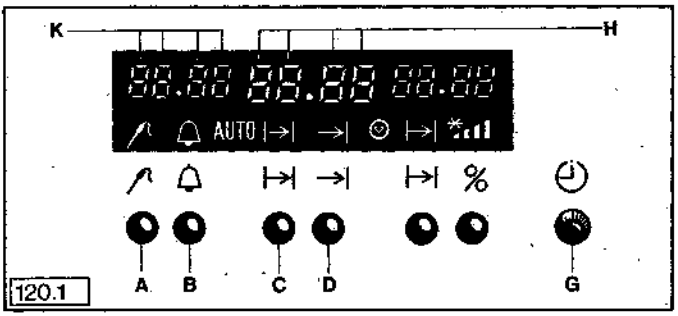


VG1-1 5/91 F

Mise en marche de la pendule électronique uniquement pour le four

Dès que je suis branché sur le réseau électrique (et aussi après chaque coupure de courant), l'affichage dans ma pendule électronique clignote en indiquant 0.00 et Durée ⊢→| ainsi que Fin →|.

Je ne suis prêt à fonctionner qu'une fois réglé sur l'heure du jour correspondante.



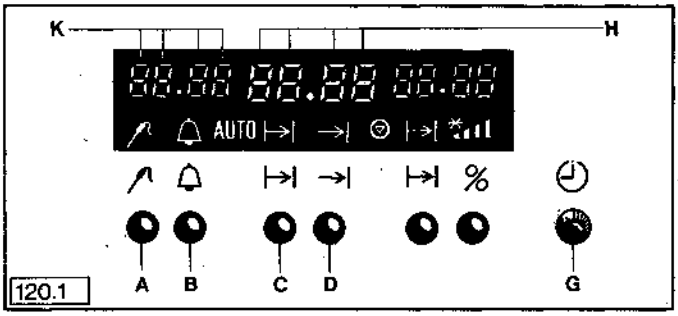
Réglage de l'heure du jour

- Appuyer sur le bouton rotatif G ⏲, pour effectuer le réglage il vient vers vous (et peut être à nouveau enfoncé si vous n'en avez pas besoin).
- Enfoncer simultanément les touches C ⊢→| et D →| et régler l'heure du jour actuelle avec mon bouton rotatif G ⏲.

A noter également

L'heure du jour apparaît pour vous dans le tableau d'affichage H.

Ce n'est qu'à ce moment que mon four est prêt à fonctionner pour vous.



Réglage de la minuterie (pas de fonction de commutation)

– Enfoncer la touche B [🔔] et régler le temps désiré avec mon bouton rotatif G [⏲]. Le début de l'opération peut être réglé en secondes jusqu'à 99 minutes. La durée apparaît dans le tableau d'affichage K. Le symbole [🔔] est éclairé pendant toute la durée.

Dans le tableau d'affichage K, vous pouvez observer que le temps réglé s'écoule à reculons!

A noter également

A la fin, un signal retentit pendant deux minutes environ. Vous pouvez l'arrêter avant en enfonçant la touche B [🔔].

Prénettoyage du four

Avant d'utiliser mon four pour la première fois, veuillez nettoyer tous les accessoires (tôle à pâtisserie, lèchefrite, grille etc.) dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Puis branchez mon commutateur pour le mode de chauffage sur le symbole Convection naturelle/voûte et sole [☰] et mon commutateur pour températures sur 250 °C; faites fonctionner ainsi mon four à vide si possible pendant 1 heure, la porte étant fermée.
L'odeur se dégageant n'est pas nuisible à la santé. **Vous devriez bien aérer la pièce pendant la durée de cette opération pour éviter d'être incommodée.** Le four refroidi, vous voudrez bien le nettoyer à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.

UH4-2 5/91 F - *VB11-1 12/92 F

Plaques

Protection des plaques pour utilisateur

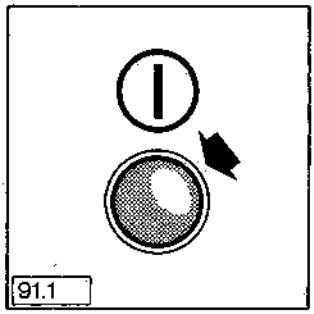
Grâce à la protection pour utilisateur, mes plaques sont à l'abri d'une mise en marche non autorisée (sécurité enfants par deux opérations indépendantes).

Dans les 3 heures suivant le dernier actionnement du commutateur d'une plaque, toutes les plaques sont débranchées automatiquement.

Si la cuisson doit être poursuivie au-delà de ce temps, vous devez alors enfoncer la touche de protection pour utilisateur en laissant le commutateur de la plaque sous tension. Le voyant de contrôle rouge est éclairé.

Mise en marche des plaques

En raison des mesures de sécurite mentionnées, veuillez procéder de la façon suivante quand vous utilisez mes plaques:
- enfoncer la touche de protection pour utilisateur, le voyant de contrôle rouge s'allume
- mettre la (les) plaque(s) désirée(s) en marche aussitôt après.



Important: dans le cas où, par mégarde, vous n'auriez pas respecté l'ordre indiqué, à savoir enfoncer en premier la touche de protection pour utilisateur et en second mettre la plaque en marche, vous voudrez bien d'abord ramener le commutateur de la plaque sur «0» et remettre ensuite la plaque en marche.
S'il arrivait qu'une opération de cuisson dure plus de 3 heures, vous pouvez alors brancher et débrancher brièvement l'un des commutateurs de mes plaques (de préférence celui d'une plaque non utilisée); de ce fait le temps de cuisson sera prolongé encore une fois de 3 heures.
Il est judicieux de le faire seulement après une certaine durée de marche, par exemple après une ou deux heures.

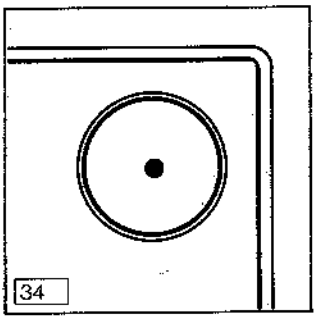
Arrêt des plaques

Si vous désirez arrêter définitivement la cuisson, remettez mon (mes) commutateur(s) à zéro.

Equipement

Selon l'équipement du plan de cuisson qui m'a été attribué, vous trouvez les sortes de plaques suivantes:

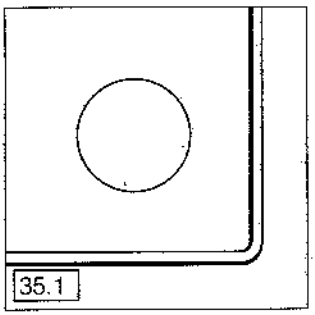
■ **Plaque ultra-rapide**
Ma plaque en fonte se distingue des plaques normales en fonte par sa puissance plus élevée et elle cuit donc plus vite. Elle est marquée par un petit point rouge qui disparaît après quelque temps en raison de l'échauffement permanent et du nettoyage. Elle est mise en marche comme les autres.



Zone de cuisson vitrocéramique

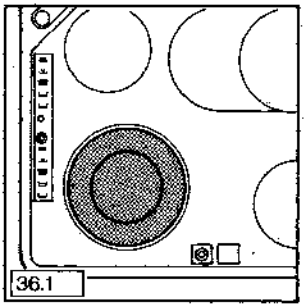
Selon le modèle des tables de cuisson, les plaques suivantes sont implantées sous la surface de cuisson vitrocéramique d'une constance thermique extrême:

■ **Plaque à une zone de chauffe**
La commande de cette zone de cuisson est effectuée seulement avec le commutateur correspondant dans le bandeau de commandes.



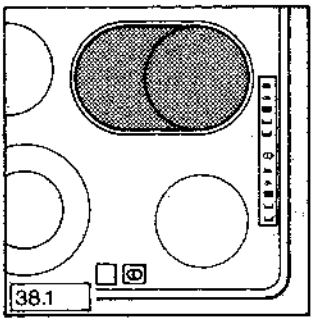
■ Plaque à deux zones de chauffe

Il faut d'abord que le commutateur correspondant dans le bandeau de commandes soit mis sous tension pour pouvoir connecter la seconde zone de la plaque de cuisson en effleurant **le commutateur à contact sensible** ◎ dans la surface de cuisson vitrocéramique (à l'avant); le **voyant de contrôle rouge est allumé.** Les deux zones de chauffe sont **réglées** et **arrêtées** par le commutateur dans le bandeau de commandes.



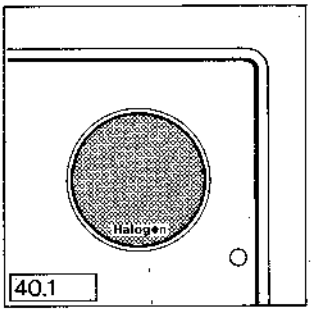
■ Zone pour faitout

Ma surface de chauffe est circulaire et elle est **commandée** avec le commutateur correspondant dans le bandeau de commandes, alors que le chauffage pour le secteur du faitout est connecté en effleurant le **commutateur à contact sensible** ◎ dans la surface de cuisson vitrocéramique (à l'avant); le voyant de contrôle rouge est allumé. Les deux zones de chauffe sont **arrêtées** par le commutateur dans le bandeau de commandes.



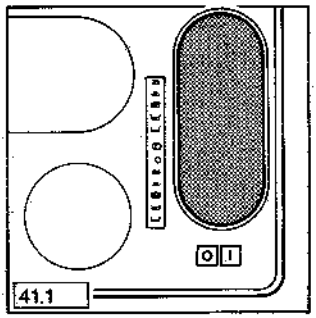
■ Foyer halogène

Le chauffage de ce foyer est effectué par une lampe halogène spéciale d'une intensité particulière, qui est commandée par le commutateur correspondant dans le bandeau de commandes.
Attention: ne fixez pas les yeux d'une manière concentrée sur les lampes à halogène des corps de chauffe à rayonnement.



■ Plan chauffant

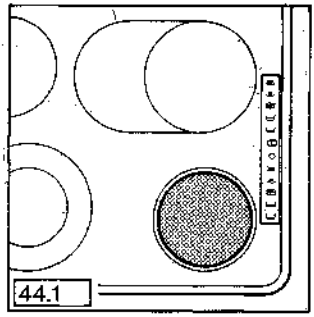
Mon plan chauffant uniquement prévu pour le maintien au chaud de la vaisselle et des plats préparés est mis en marche en effleurant le **commutateur à contact sensible** I et **arrêté** en effleurant encore une fois le **commutateur à contact sensible** ○.



■ Guidage de l'utilisateur

Cinq symboles sont attribués à chacune de mes zones de cuisson, dont les voyants lumineux indiquent quelle opération est sélectionnée avec le commutateur correspondant à la plaque.

Les symboles signifient:



= Démarrage de la cuisson rôtissage fort

= Rôtissage

= Cuisson/cuisson à l'étouffée

= Pour faire gonfler

= Pour faire fondre

Veuillez également tenir compte du tableau pour le réglage des plaques de cuisson automatiques.

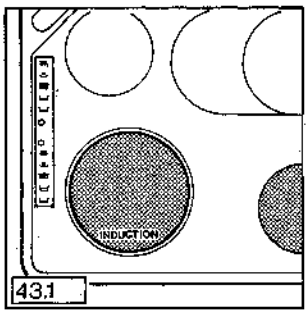
■ Voyant de chaleur résiduelle

Un voyant lumineux est attribué à chacune de mes zones de cuisson en vitrocéramique **à gauche ou à droite dans le plan de cuisson vitrocéramique,** qui s'éclaire quand la zone de cuisson est chaude. Le voyant s'éteint quand la zone de cuisson a refroidi.

■ Evacuation des buées du four (vapeurs)

Les vapeurs de mon four peuvent s'échapper par les ouvertures se trouvant à l'arrière de mon plan de cuisson.

■ Plaque à induction

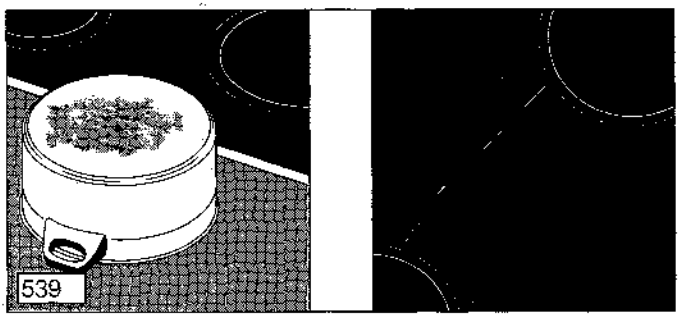


Le fond de la casserole ou de la poêle est directement réchauffé très rapidement par un champ électromagnétique alternatif.

Généralités – Batterie de cuisine

Plus le récipient est adapté, plus le résultat de la cuisson est meilleur.

- Vous reconnaissez les bonnes batteries de cuisine au fond des casseroles et non pas au matériel utilisé pour leur fabrication.
- Le fond devrait être aussi épais et plan que possible; il ne devrait pas être rugueux (pour les casseroles en fonte par exemple) non plus, car des éraflures en résulteraient quand vous déplacez les casseroles.
- Utilisez des **casseroles hautes pour les plats avec beaucoup de liquide; ainsi rien ne pourra déborder en bouillant.**
- Evitez de faire cuire les casseroles en émail/poêles à vide. Les fonds pourraient alors être détruits et érafleraient le plan de cuisson en les déplaçant. Les casseroles et les fonds de poêles avec des rebords et des bavures peuvent également gratter.

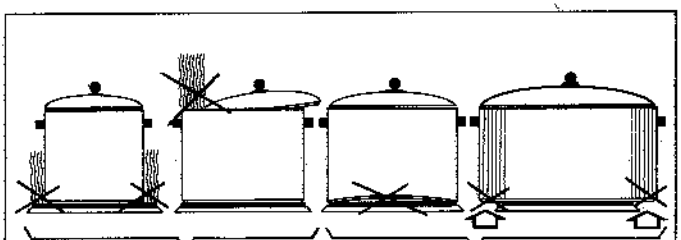


- Le **fond de la casserole** et la **plaque de cuisson** doivent avoir la même grandeur. Faites attention que les casseroles soient bien au milieu de la plaque.
  Mes plaques devraient toujours être propres, car des plaques et des fonds de casseroles encrassés ne détériorent pas seulement mon plan de cuisson vitrocéramique (si j'en suis doté), mais augmentent encore la consommation de courant.

Mettez la chaleur résiduelle à profit – en arrêtant la plaque en temps utile, avant la fin de la cuisson.

GA1-4 1/92 F

Vous gaspillez de l'énergie ou vous prolongez les temps de cuisson quand . . .



5.1

La casserole est trop petite	Le couvercle n'est pas fermé	Le fond n'est pas plan	La casserole est trop grande (vitrocéramique)

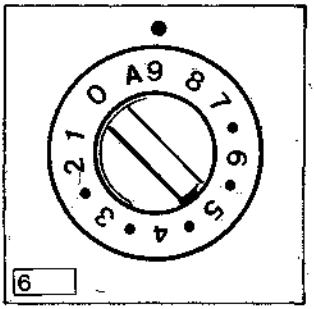
Commande des foyers de cuisson – tout d'abord

Lorsque vous avez mis un foyer de cuisson (zone de chauffe) en service, vous m'entendez bourdonner. Il s'agit là d'une particularité de mon chauffage par rayonnement sans que cela porte atteinte à la fonction!

Vous ne devez **en aucun cas** poser des aliments dans du papier alu ou dans des récipients en matière plastique sur mon plan de cuisson chaud – la surface de chauffe vitrocéramique vous en tiendrait rigueur!

GA1-4 1/92 F – KB1-1 8/90 F

– Cuisson/ rôtissage sur la plaque automatique



Sans dispositif de commande automatique

Mes plaques automatiques peuvent être également utilisées sans le dispositif de commande automatique.
Il faut alors me régler seulement jusqu'à la **position 9.**
Pour **faire revenir,** réglez le commutateur correspondant à la plaque sur 9 jusqu'à ce que la matière grasse soit chaude, puis mettre le morceau à rôtir et ramener le commutateur sur 6 ou sur une position plus élevée selon les besoins.
Pour **démarrer (lancer) la cuisson,** réglez le commutateur correspondant à la plaque sur 9. Pour continuer la cuisson, le ramener entre les positions 1 et 5 selon les besoins.
Des positions intermédiaires, par exemple 3● ou (● 2 uniquement s'il y a un indicateur électronique) sont possibles à tout moment.

Avec dispositif de commande automatique

Une fois la **cuisson lancée** dans les secteurs 1 à 8 (pas sur la position 9), mon **dispositif de commande automatique** se charge pour vous de commuter sur mon secteur de poursuite de la cuisson.

Tournez la manette du commutateur jusqu'à la butée lettre A vers la droite (le voyant de contrôle du démarrage de cuisson s'éclaire – **uniquement s'il y a un indicateur électronique.)**

En relâchant la manette, elle revient sur la position 9 du commutateur.
Réglez ensuite la manette sur le **secteur de poursuite de la cuisson (1 à 8) désiré.**

Mon dispositif de commande automatique choisit pour vous le temps de démarrage de cuisson et règle ensuite tout seul sur l'énergie correspondant à l'allure choisie pour continuer la cuisson.

Vous pouvez arrêter le dispositif de commande automatique, respectivement la plaque de cuisson en ramenant sur 0.
Le tableau ci-contre vous montre des exemples pour la convenance des positions 1 à 9 du commutateur.

KB3-4 6/92 F

La tableau cuisson/ rôtissage pour la plaque automatique

Position du commutateur			convient pour
	9	**Démarrage de la cuisson**	démarrer la cuisson (ébullition) de grandes quantités d'eau, faire cuire des pâtes;
	7-8	**Rôtisage fort**	préparer des pommes frites, faire revenir de la viande, par exemple de la goulasch, faire dorer, par exemple les râpés de pommes de terre, faire rôtir des filets, des steaks;
	6-7	**Rôtissage doux**	faire rôtir de la viande, escalope, Cordon bleu, côtelette, crêpes, fricadelles, faire des roux; pour faire rôtir à allure douce, saucisses fraîches, foie, œufs, frire les beignets;
	4-5	**Cuisson**	faire cuire des quantités d'aliments assez grandes, plats uniques (viande et légumes mélangés) et soupes; faire cuire des pommes de terre à la vapeur et des bouillons de viande;
	3-4	**Cuisson à la vapeur/ à l'étouffée**	faire cuire des légumes à l'étouffée ou braiser de la viande, préparer du riz au lait;
	2-3	**Faire gonfler**	faire gonfler du riz et des plats au lait (remuer entre-temps) [1]; faire cuire des petites quantités de pommes de terre ou de légumes à la vapeur; faire réchauffer des plats cuisinés;
	1-2	**Faire fondre**	omelette baveuse, œufs à la neige, sauce hollandaise, tenue chaud de plats, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine;
	0		chaleur résiduelle, position arrêt

[1] Uniquement pour plaques de cuisson à induction

Four

Généralités

Lors de la première mise en service, vous voudrez bien tenir compte du chapitre «Prénettoyage du four» et **les remarques concernant la sécurité pour l'utilisateur.**

Vous pouvez utiliser mon four soit avec la convection naturelle (chaleur de voûte et de sole), avec la chaleur tournante, le micro-ondes, soit sur les deux (trois) fonctions grill, comme vous le désirez et selon la recette que vous préparez; en effet, je suis équipé du four commutable (multi-cuisson) bien pratique. Vous trouverez plus amples informations dans les «Modes de préparation».

– Modes de chauffage

Mes possibilités:

■ Convection naturelle – voûte/sole

La chaleur rayonne ici uniformément du dessus (voûte) et du dessous (sole). Votre rôti, par exemple, sera bien croustillant et succulent. Vous ne pouvez cependant faire rôtir ou cuire que sur un niveau, car la chaleur n'est répartie régulièrement qu'à cette condition.

■ Chaleur tournante

Un ventilateur garantit la circulation permanente d'air régulièrement chaud. Votre gâteau, par exemple, reçoit la même chaleur sur toutes ses faces et c'est la raison pour laquelle vous pouvez faire rôtir et cuire simultanément sur 3 niveaux au maximum. Vous économisez du temps et également de l'énergie grâce à des températures plus basses.

■ Grillade infratherm

Le grilloir et le ventilateur entrent ensemble en action!
Ce qui vous permet de faire griller ou rôtir des morceaux de viande et de volaille assez gros sur un niveau. Ce mode de chauffage est vraiment idéal également pour préparer des gratins.

■ Grillade de surface

Ici, le grilloir est mis pleinement en œuvre, par exemple pour des steaks et des escalopes succulentes ou pour du flétan et des tranches de saumon.

■ Nettoyage pyrolytique

Pendant l'autonettoyage pyrolytique, les déchets des rôtis, des grillades ou des gâteaux sont réduits en poussière et un simple coup de chiffon permet d'éliminer le dépôt de poussières.
Pour des raisons de sécurité, la porte est verrouillée pendant l'opération de pyrolyse.

BVE3 4/89 F – EBB21-1 7/90 F – EBB11 6/90 F

Fonctions combinées avec micro-ondes

■ Micro-ondes associé à la chaleur tournante
Cette multifonction vous permet de préparer très rapidement de la pâtisserie et des gratins sur un niveau.

■ Micro-ondes associé à la convection naturelle
Cette multifonction convient particulièrement bien pour les quiches aux poireaux, les gâteaux au fromage blanc et autres préparations semblables.

■ Micro-ondes associé à la grillade infratherm
Une multifonction bien adaptée pour rôtir et griller.

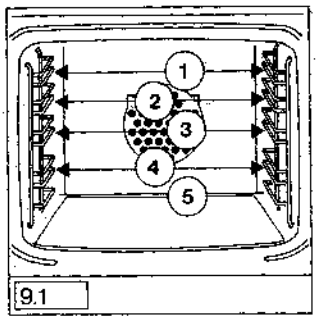
■ Micro-ondes associé à la grillade de surface
La multifonction bien adaptée par exemple pour griller de gros morceaux de rosbif, de poulet etc. ou bien pour faire gratiner des légumes.

Fonction micro-ondes seule

■ Micro-ondes seul
Ce mode de fonction à quatre positions (puissances) est excellent pour faire cuire les légumes à point, faire cuire le poisson à l'étouffée et décongeler les aliments surgelés.

– Niveaux d'enfournement

De chaque côté de mon four est accrochée une grille à gradins. Ces deux grilles peuvent accueillir sur 5 niveaux la grille, la lèchefrite ou la tôle à pâtisserie.



9.1

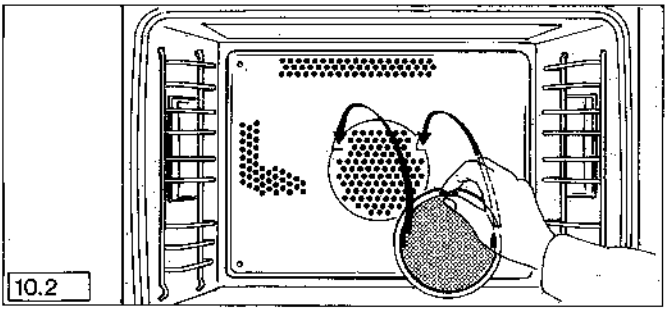
Le filtre à graisse

Le filtre à graisse protège mon ventilateur de l'encrassement. **Il doit toujours être installé pour:**

- **à chaleur tournante rôtir de la viande dans un plat sans couvercle ou sur une grille (donc pas pour la cuisson de tartes, gâteaux!)**
- **avec le grill infratherm griller dans un plat non couvert.**

Installer le filtre

Tenir le filtre par la poignée et accrocher les deux pattes dans les ouvertures de la paroi arrière de four en les poussant du haut vers le bas (voir fig.).

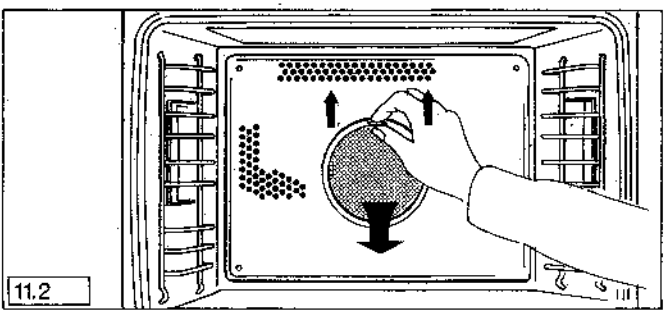


Veiller à ce que le filtre obture bien les ouvertures.

Nettoyage du filtre

Pour le nettoyage du filtre, mettre le four hors tension, c'est-à-dire ramener tous les boutons de commande à «0» et éventuellement à la position «Arrêt».

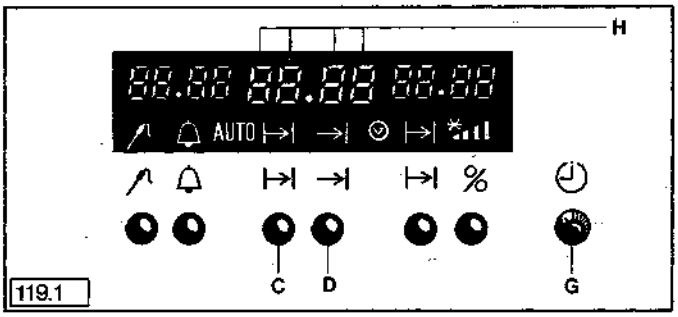
Le filtre à graisse doit être nettoyé régulièrement. Le tenir par la poignée et le sortir en le tirant **vers le haut.**



Le dégraisser à l'eau bouillante avec du produit pour lave-vaisselle ou du savon noir. Attendre qu'il soit **bien sec** avant de le remettre en place.

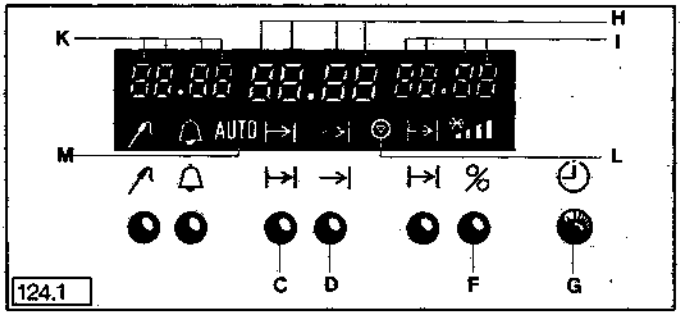
*FF1-2 12/92 F

Ma pendule électronique met en route et arrête automatiquement seulement le four.



Mes symboles signifient:

- Réglage de la **température au cœur de la viande en °C**
- Réglage du temps pour la **minuterie** (jusqu'à 99 minutes)
- **AUTO** reste éclairé pendant que le temps s'écoule
- Réglage du temps pour la **durée de rôtissage ou de cuisson** (jusqu'à 23 heures 59 minutes)
- Réglage de l'heure pour la **fin du rôtissage** ou **de la cuisson** (jusqu'à 23 heures 59 minutes)
- **Bouton rotatif pour tous les réglages**
- Symbole des affichages, reste éclairé pendant la fonction micro-ondes
- Réglage de l'heure pour la durée de rôtissage ou de cuisson avec le micro-ondes seul (de 1 à 99 minutes)
- Indicateur des puissances du micro-ondes 15/30/60/100%



Marche à suivre pour programmer: arrêt automatique de mon four sans micro-ondes

- Amenez mon commutateur pour le mode de chauffage sur le symbole correspondant et le commutateur pour la température du four sur la température nécessaire.
- Enfoncer ma touche C ⊢| et régler la **durée** désirée avec le bouton rotatif G ⏲. L'heure du jour est indiquée dans le tableau d'affichage H.
- **Le mot «AUTO», synonyme de commande automatique, est éclairé!**

A noter également

Mon four est mis en route immédiatement et il s'arrête automatiquement après écoulement de la durée.

A la fin, un signal retentit pendant deux minutes environ. Les symboles «AUTO» AUTO et Fin →| clignotent. Vous pouvez l'interrompre avant en enfonçant ma touche D →|.

Fonction combinée avec le micro-ondes

- Si vous désirez faire fonctionner mon four en plus avec le micro-ondes, enfoncez alors ma touche pour combiner avec cette fonction ≋; le symbole s'éclaire.
- Dans mon horloge clignote le symbole micro-ondes ⊛ et la puissance 📶 de 15% est éclairée.
- Si vous désirez régler une puissance plus élevée pour le micro-ondes, enfoncez ma touche F 📶 dans les 10 secondes qui suivent et réglez la puissance désirée avec le bouton rotatif G ⏲. **La puissance augmente en tournant vers la droite (jusqu'à 100%); en tournant vers la gauche, il est possible de réduire la puissance entre 100 et 15% selon les besoins.**
- 10 secondes après le réglage, le symbole micro-ondes ⊛ s'éclaire et le micro-ondes est branché.

UEA4-3 5/91 F

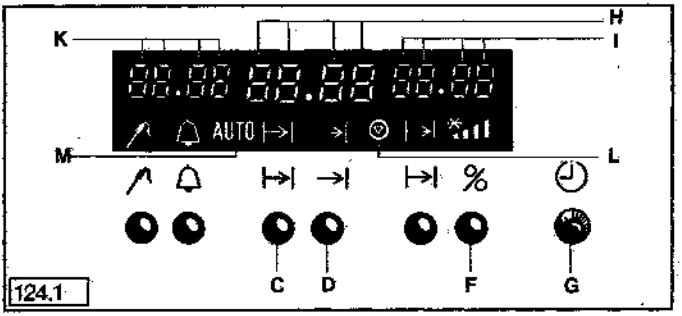
Attention: quand vous ouvrez la porte de mon four, le micro-ondes est arrêté. Une fois la porte du four fermée, le micro-ondes est remis automatiquement en route 10 secondes plus tard.

Ouverture/ fermeture de la porte du four

L'opération de rôtissage ou de cuisson étant terminée, ramenez mon commutateur pour le mode de chauffage sur 0 et le commutateur pour la température du four sur la position arrêt; enfoncez la touche pour combiner avec fonction micro-ondes; le voyant de contrôle ≋ s'éteint.

- **Mon four n'est à nouveau prêt à fonctionner que lorsque le mot «AUTO» dans le tableau d'affichage est effacé.**

Vous pouvez lire à tout moment la **durée restante** et la **fin** pendant le déroulement automatique; il vous suffit d'enfoncer ma touche C ⊢| ou bien ma touche D |→|.
Si vous désirez mettre la commande automatique hors circuit, amenez mes commutateurs pour le mode de chauffage et la température du four sur 0 (position arrêt).



Mise en route et arrêt automatique de mon four

- Réglez mes commutateurs pour le mode de chauffage et la température comme il a été décrit ci-dessus.
- Enfoncer ma touche C ⊢| et régler la **durée** désirée avec le bouton rotatif G, puis sélectionner le moment où la préparation doit être rôtie ou cuite en enfonçant ma touche D |→|.
- Après le réglage, l'heure du jour apparaît à nouveau dans le tableau d'affichage H. Les symboles Durée ⊢| et Fin |→| sont éclairés.
- **Pendant le réglage, mes affichages dans la pendule sont clairs, puis foncés (circuit économique).**

A noter également

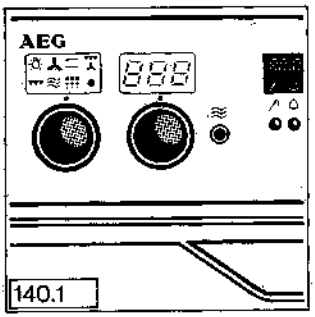
Mon four se met en route automatiquement (fin moins durée) et s'arrête à l'heure que vous avez sélectionnée.

A la fin, un signal retentit pendant environ deux minutes. Les symboles «AUTO» et Fin ⊣| clignotent. Vous pouvez l'arrêter avant en enfonçant ma touche C ⊣|.

Mon four n'est à nouveau prêt à fonctionner que lorsque le mot «AUTO» est effacé dans le tableau d'affichage. Enfoncez pour cela ma touche D ⊣|.

Vous pouvez lire à tout moment la **durée restante** et la **fin** pendant le déroulement automatique; pour cela, enfoncez soit ma touche C ⊣| ou bien D ⊣|.
Si vous désirez mettre la commande automatique hors circuit, amenez mes commutateurs pour le mode de chauffage et la température du four sur 0 (position arrêt).

– Mise en route et arrêt



Décidez tout d'abord avec quel mode de chauffage vous voulez utiliser mon four. Amenez ensuite mon commutateur – modes de chauffage – sur le symbole correspondant dans le tableau d'affichage électronique, par exemple ⅄ pour la chaleur tournante. Puis tournez mon commutateur pour la température du four sur la température nécessaire; la température apparaît dans l'indicateur électronique. Tournez ce commutateur vers la droite si vous désirez une température plus élevée. Le voyant de contrôle rouge dans l'indicateur électronique est éclairé tant que le four chauffe et s'éteint dès que la température présélectionnée est atteinte. Il est à nouveau éclairé quand le four continue à chauffer.
Si vous voulez combiner avec mon micro-ondes, enfoncez alors ma touche micro-ondes ≋.
Dans ma pendule électronique, le symbole pour la puissance la plus faible est éclairé ıll.
Choisissez ensuite la puissance désirée pour le micro-ondes (les fonctions combinées micro-ondes ne sont pas limitées du point de vue temps).

UEA4-3 5/91 F – BEA10 4/89 F

Dans le cas où vous préchauffez mon four (voir remarque correspondante dans les tableaux), n'enfournez la préparation à cuire/à rôtir qu'au moment où le voyant de contrôle rouge s'éteint pour la première fois. **Préchauffer sans le micro-ondes.**
Pour mettre la chaleur résiduelle à profit, je vous conseille d'arrêter mon four 5 à 10 minutes environ avant la fin du temps de cuisson/de rôtissage; pour cela, tournez mon commutateur pour la température du four vers la gauche dans la position arrêt et amenez le commutateur pour le mode de chauffage sur 0.

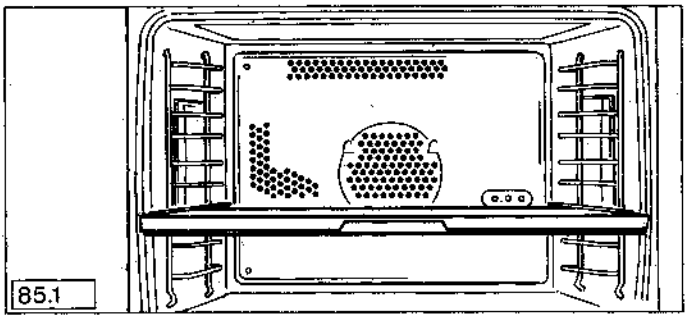
Séparateur d'espace de cuisson

La grandeur de mon four (avec séparateur d'espace de cuisson) est conçue pour l'usage quotidien.

C'est-à-dire que vous pouvez **faire rôtir** des morceaux de viande ou de la volaille pesant jusqu'à **2 kg environ** et **faire cuire sur 2 niveaux au maximum.**

En utilisant mon four ainsi, vous faites des économies par rapport aux fours traditionnels:
d'énergie, de plus, mon nettoyage est plus facile car vous pouvez retirer la tôle de protection de mon séparateur d'espace de cuisson pour effectuer le nettoyage.
Pendant que vous faites cuire dans mon four supérieur, vous pouvez utiliser la partie inférieure pour préchauffer de la vaisselle ou pour pour ranger des accessoires non utilisés.

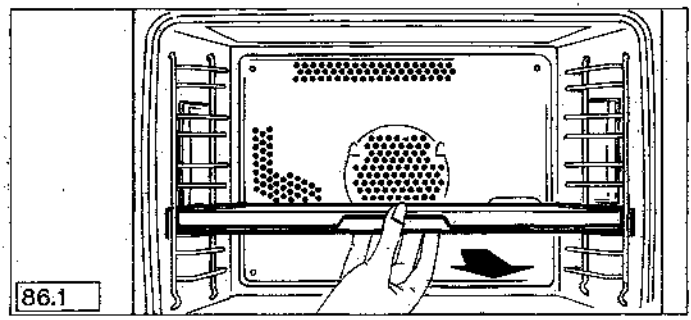
Le séparateur d'espace peut être utilisé **pour tous** les modes de chauffage!



Si vous faites rôtir de gros morceaux de viande ou de la volaille – par exemple une oie ou une dinde – ou faites cuire sur trois niveaux, retirez mon séparateur d'espace de cuisson chauffable pour agrandir mon four.

Pour retirer le séparateur d'espace de cuisson

Si vous devez retirer mon séparateur d'espace de cuisson chauffable pour agrandir le four ou bien pour le nettoyer, **amenez mon commutateur pour les modes de chauffage du four et le commutateur pour la température du four sur 0, respectivement sur la position d'arrêt.** Pour retirer mon séparateur d'espace de cuisson, soulevez ce dernier légèrement à **l'avant (façade du four)** et **enlevez-le par l'avant de mon four!**



A noter également

Pour votre sécurité, ma prise de courant sur la paroi arrière du four est fermée automatiquement quand vous retirez le séparateur d'espace de cuisson chauffable.

Attention: il ne faut pas mettre mon séparateur d'espace de cuisson chauffable sans la tôle de protection!

En le rentrant, veillez à ce que le séparateur d'espace de cuisson soit rentré jusqu'à la butée!

BVA1-6 5/92 F

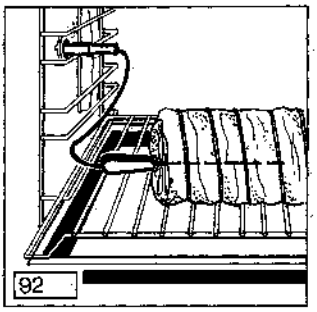
Rôtissage, grillade Infratherm avec le thermomètre à viande

Mon thermomètre à viande pour le four vous facilite le travail quand vous faites des rôtis ou des grillades infratherm de viande en fonction normale et combinée.
Dans la pointe de l'aiguille en métal se trouve une thermosonde. Si le thermomètre à viande est mis dans mon four, ce dernier fonctionne automatiquement jusqu'à ce que la température au cœur de la viande soit la même que la température à cœur présélectionnée, visible dans le tableau d'affichage de ma pendule électronique.

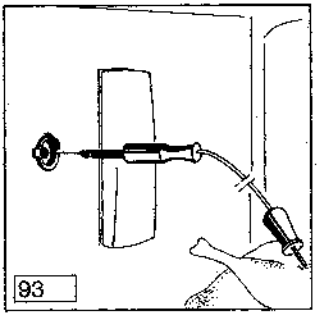
Attention: il faut utiliser uniquement la thermosonde jointe! En cas de remplacement, n'utiliser que la pièce de rechange Original AEG!

Mise en marche

1. Rentrez la pointe du thermomètre à viande si possible complètement dans la viande pour qu'elle se trouve dans le centre de la viande. Mettez maintenant la viande dans mon four.



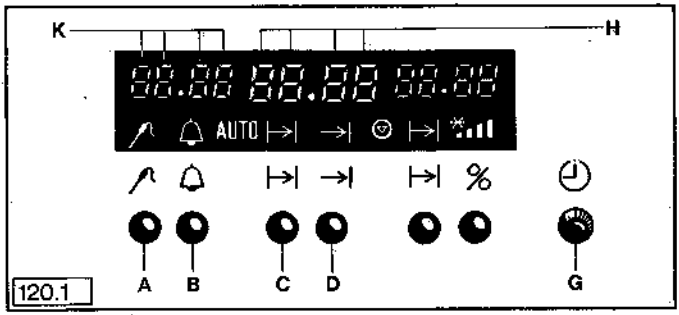
2. Introduisez bien le thermomètre à viande avec le côté fiche dans la prise de courant de mon four.



3. Dans la case d'affichage K de ma pendule électronique apparaît comme réglage de base une température de 60 °C et le symbole thermomètre à viande clignote.

Mise en marche

4. Enfoncez la touche A [/] sur ma pendule électronique, la maintenir dans cette position et réglez en même temps la température désirée ou cœur de la viande avec le bouton rotatif G [⏻].
Par exemple 85 °C; cette température apparaît dans le voyant gauche K de ma pendule électronique aussi longtemps que vous appuyez sur la touche A [/]. Dans ma case K apparaît 30 °C et le symbole [/] est éclairé.



5. Amenez ensuite mon commutateur pour la fonction du four et le commutateur pour la température du four sur le mode de chauffage ou la température désirés conformément aux tableaux joints (Tableau Rôtissage, Grillade infratherm; Temps de rôtissage/Niveaux).

A noter également

Dans la case d'affichage K, ma pendule électronique vous montre la température momentanée au cœur de la viande en °C. Pour contrôler la température réglée au cœur de la viande, enfoncez la touche A [/] sur ma pendule électronique.

Débranchement

La température au cœur de la viande présélectionnée étant atteinte, un signal retentit pendant 2 minutes environ et mon affichage K clignote.
Le chauffage et l'éclairage de mon four se débranchent automatiquement. L'affichage K s'éteint une fois que le thermomètre à viande est retiré de la prise de courant de mon four.
Amenez maintenant mon commutateur pour la fonction du four ou pour la température du four dans la position de départ ou arrêt.
Vous pouvez utiliser ma minuterie en enfonçant ma touche B [🔔] pendant que le thermomètre à viande est branché.

BFT2-2 6/90 F

Réchauffage avec le micro-ondes seul et le thermomètre à viande

Avec le thermomètre à viande, vous pouvez réchauffer des liquides (boissons) avec la fonction micro-ondes seul. Par exemple, la nourriture pour bébé 35-37 °C, les boissons pour adultes 50-60 °C. Remuer encore une fois avant de boire. Observer les conseils pour micro-ondes.

Tableau températures ou cœur de la viande pour le thermomètre à viande

Nature de la viande	Réglage de la température au cœur de la viande
Bœuf	
Bœuf en daube (rôti mariné)	90 à 95 °C
Rosbif/filet	
intérieur saignant	45 à 50 °C
intérieur à point	60 à 65 °C
intérieur bien cuit	75 à 80 °C
Porc	
Epaule et jambon	
Echine	80 à 85 °C
Côtelette (palette)	
Côtelette de porc salée	75 à 80 °C
Rôti de viande hachée	75 à 80 °C
Veau	
Rôti de veau	75 à 80 °C
Jarret de veau	85 à 90 °C
Mouton/agneau	
Gigot de mouton	80 à 85 °C
Selle de mouton	80 à 85 °C
Rôti/gigot d'agneau	75 à 80 °C
Gibier	
Râble de lièvre	
Cuisses de lièvre	70 à 75 °C
1 lièvre entier	70 à 75 °C
Selle de chevreuil ou de cerf	70 à 75 °C
Cuissot de chevreuil ou de cerf	70 à 75 °C
Volaille	
Poulet	80 à 85 °C
Poularde	80 à 85 °C
Canard	80 à 85 °C
Oie	85 à 90 °C
Dindonneau/dinde	80 à 85 °C

BFT2-2 6/90 F – BFT3 3/90 F

Pâtisserie – avec la convection naturelle (voûte/sole)

■ Moules

Je vous permets de préparer des gâteaux soit dans des moules, soit sur des tôles à pâtisserie. La matière de fabrication des moules joue un rôle très important:

Les différences importantes:

1. Les moules en tôle noire, avec intérieur anti-adhésif et les moules dorés sont les mieux adaptés parce qu'ils emmagasinent rapidement la chaleur et la transmettent à la pâte, ce qui signifie pour vous: temps de cuisson plus courts, consommation d'énergie plus faible.
2. Les moules en fer blanc réfléchissent la chaleur, c'est-à-dire qu'ils la repoussent. Les gâteaux préparés dans ces moules ne seront pas aussi dorés et leur temps de cuisson sera plus long. Il est donc recommandé de ne pas utiliser des moules en fer blanc pour faire de la pâtisserie avec la convection naturelle.

Pâtisserie – avec la convection naturelle (voûte/sole)

+ micro-ondes

■ Pour la fonction combinée – convection naturelle associée au micro-ondes.

Ce mode de service convient pour faire des gâteaux avec une garniture de fruits et un nappage (crème ou fromage blanc) ainsi que des gâteaux avec une proportion faible de farine (biscuit, gâteau aux noix).

Cette fonction n'est pas conseillée pour les gâteaux avec une proportion assez élevée de farine (kouglof, Streuselkuchen ou pain).

Utilisez exclusivement des moules en verre, en céramique (vitrocéramique), en porcelaine ou en matière plastique thermostable (sans garnitures de métal).

BFK1 2/89 F – BFK4-1 5/92 F

Pâtisserie avec la chaleur tournante

Avec ce mode de service, je fais cuire les gâteaux sur plusieurs niveaux en même temps et vous économisez donc non seulement du temps, mais encore de l'argent. Je prépare aussi différents gâteaux en même temps, par exemple des tartes aux fruits et des «Streuselkuchen». Faites seulement attention que les températures indiquées dans les recettes des différentes pâtisseries concordent à peu près.
Tenez compte aussi du fait qu'une quantité plus grande de vapeur se forme quand vous utilisez plusieurs tôles à pâtisserie en même temps. Ceci est valable tout particulièrement pour les tartes aux fruits. Avec des fruits humides, les quetsches par exemple, vous voudrez bien faire cuire des gâteaux au maximum sur deux tôles simultanément.

Pour les appareils avec séparateur d'espace de cuisson, n'utiliser qu'une tôle avec des tartes aux fruits.
Quand vous faites cuire des gâteaux simultanément sur plusieurs tôles à pâtisserie, vous voudrez bien surveiller la tôle supérieure et la sortir éventuellement plus tôt.

Chaleur tournante

+ micro-ondes

■ Fonction combinée – chaleur tournante associée au micro-ondes.
Ce mode de service convient pour faire cuire des gâteaux avec une garniture de fruits et un nappage (crème ou fromage blanc) ainsi que des gâteaux avec une proportion faible de farine (biscuit, gâteau aux noix).
Cette fonction n'est pas conseillée pour les gâteaux avec une proportion assez élevée de farine (kouglof, Streuselkuchen ou pain).
Utilisez exclusivement des moules en verre, en céramique (vitrocéramique), en porcelaine ou en matière plastique thermostable (sans garnitures de métal).

Avec ce mode de service, vous ne pouvez travailler dans mon four que sur un niveau d'enfournement!
Veuillez ne pas utiliser de moules métalliques!
A l'exception de mes accessoires!

■ Temps et température de cuisson

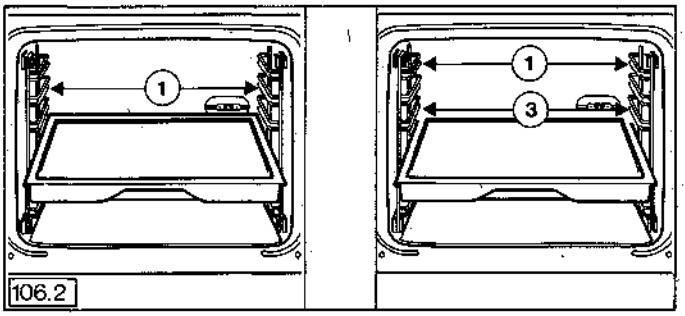
Il n'est pas nécessaire de me préchauffer pour la plupart des gâteaux, même lorsque vous faites de la pâtisserie avec la chaleur tournante. Vous trouverez des exceptions dans le tableau ci-joint Pâtisserie.

Si vous voulez faire cuire différentes sortes de gâteaux en même temps, il est indiqué que les températures nécessaires concordent. Les temps de cuisson peuvent être adaptés en mettant ou en sortant les gâteaux plus tard. Le tableau Pâtisserie vous sera une grande aide les premiers temps.

Les températures et les temps conseillés dans le tableau sont des valeurs approximatives. Des corrections devront éventuellement être faites dans la pratique.

Si vous faites cuire plusieurs gâteaux sur des tôles à pâtisserie ou dans des moules, le temps indiqué dans le tableau pour une tôle/un moule doit être prolongé de 10 à 20 minutes environ.

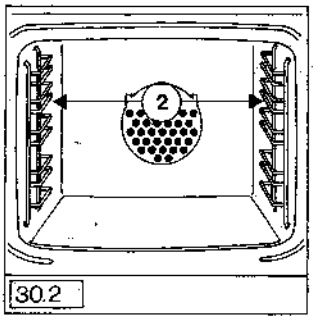
■ Pâtisserie (cuisson) sur un ou plusieurs niveaux, avec séparateur d'espace de cuisson.



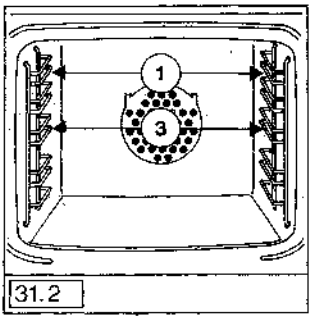
Dans le four réduit, vous pouvez faire cuire vos gâteaux simultanément sur **2 tôles à pâtisserie.**

BHL3 4/89 F VEH1-2 5/91 F

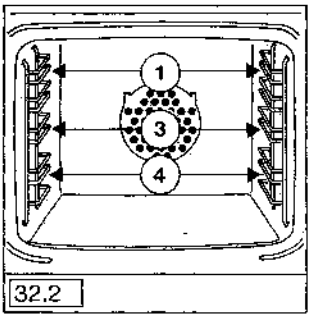
■ Pâtisserie (cuisson) sur un ou plusieurs niveaux



30.2



31.2



32.2

Vous pouvez faire cuire vos gâteaux simultanément sur 3 tôles à pâtisserie.
Des tôles à pâtisserie et des grilles supplémentaires sont en vente comme accessoires spéciaux.

Rôtir et cuire à l'étouffée – Mode de chauffage

■ Parmi mes possibilités, vous voudrez bien choisir le mode de chauffage le plus avantageux:

convection naturelle – voûte/sole

chaleur tournante

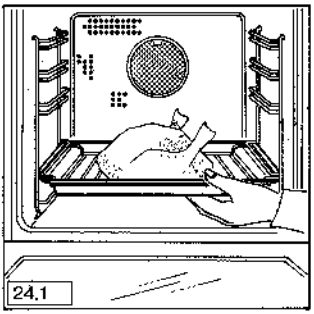
grillade infratherm

micro-ondes

combiné avec tous les modes de chauffage mentionnés ci-dessus

Vous le reconnaissez à l'impression en **caractères gras** des indications pour le niveau d'enfournement et la température dans le **tableau ci-joint.**

■ Recommandations
Ceci est valable pour les modes de chauffage:
il est indiqué de faire rôtir la viande et le poisson dans le four seulement quand ils pèsent 1 kg au moins.
Si vous utilisez les lèchefrites avec la grille, il faut ajouter du liquide si c'est nécessaire (par exemple avec des temps de rôtissage assez longs), pour que la graisse et le jus qui gouttent de la viande ne brûlent pas.



Ma lèchefrite peut être mise en place avec la grille posée dessus. La manipulation en sera facilitée. Mes accessoires sont équipés d'une sécurité qui les empêchent de basculer et de sortir.

– Température, temps de rôtissage/de cuisson pour les grillades

■ Plus le rôti que vous me confiez est gros, plus le temps de rôtissage et de cuisson au grill à sélectionner est long. Les temps de rôtissage/de cuisson pour les grillades dépendent de la nature, de la quantité et aussi de la qualité de la viande. Les indications faites dans les tableaux et les recettes peuvent donc faire l'objet de corrections personnelles dans la pratique.
■ Je vous recommande de surveiller la viande ou le poisson de temps en temps pendant le rôtissage pour pouvoir remettre du liquide éventuellement évaporé.
■ Il est conseillé de retourner la viande/la volaille à peu près à mi-temps de cuisson pour qu'elle soit dorée uniformément tout autour.

Fonction combinée avec micro-ondes

■ En cas de fonction combinée avec le micro-ondes, les temps de cuisson sont raccourcis de 30 à 50%.
Vous trouverez plus amples informations sur les temps de cuisson et les températures dans le carnet de tableaux ci-joint.
Veuillez tenir compt des remarques concernant les plats à rôtir et la vaisselle adéquats pour micro-ondes.

BBU2-2 7/91 F – BBU6-2 7/91 F – BBG1-3 6/90 F – BBG2 9/90 F

Vous pouvez faire rôtir la viande, la volaille et le poisson dans des plats à rotir ou dans des moules, ou bien dans ma lèchefrite. Si vous utilisez des plats ou des formes, ne les posez pas sur le fond de mon four, mais sur la grille que vous placez au 2ème ou au 3ème niveau selon la grosseur de la préparation à rôtir.

Pour faire rôtir, nous conseillons d'utiliser:

Nature	Plat/moule à rôtir		Lèchefrite	
	sans couvercle	avec couvercle	sans grille	avec grille
Rôti de porc	●			
Rôti d'agneau	●			
Rôti de mouton	●			
Rôti de veau		●		
Rôti de viande marinée bœuf en daube		● ●		
Viande hachée	●			
Canard (gros) Oie	●			●
Jambonneaux 1 ou 2 3 ou 4	●			●
Poulets 1 ou 2 3 ou 4	●		●	
Dinde/dindonneau			●	
Petite volaille	●			
Rosbif	●			
Filet	●			
Gibier	●			
Poisson	●			
Viande surgelée		●		

Grillade de surface

Recommandations

Avec tous les morceaux plats de viande et de poisson, que vous pourriez faire rôtir également à la poêle et qui ne pèsent pas plus de 1 kg, vous pouvez faire des grillades croustillantes: steaks, côtelettes etc. Vous salez les gros morceaux juste avant de les faire griller et les petits morceaux juste après.
Retournez les tranches de viande/de poisson après la seconde moitié du temps de cuisson pour que les tranches soient bien grillées uniformément des deux côtés. Il suffit de ne retourner les tranches et les morceaux plats qu'une seule fois; et plusieurs fois les morceaux assez gros et ronds.

Veuillez placer à la fois la lèchefrite et la grille combinée au 2ème niveau à partir du haut.
Amener le commutateur pour mode de chauffage sur le symbole Grillade de surface ou et le commutateur pour température sur 280 °C.

Les temps de cuisson indiqués pour les grillades ne peuvent être que des valeurs approximatives; en effet, précisément pour les grillades, les temps sont fonction de leur nature et de leur épaisseur et aussi du goût personnel.
Pour les appareils avec grill à deux circuits, vous devriez régler pour les petites quantités sur le symbole et pour les quantités assez grandes sur le symbole .

Il est plus facile de nettoyer la lèchefrite et la grille si vous les faites tremper tout de suite après la grillade dans de l'eau additionnée de liquide vaisselle.
Préchauffez mon four pendant 5 minutes. Les grillades se font toujours porte du four fermée; vous réduirez ainsi ma consommation d'énergie.

BFG7 5/92 F

Nature/quantité	Niveau d'enfournement lèchefrite/grille toujours à partir du haut	Temps de cuisson 1ère face	Temps de cuisson 2ème face	Mettre la grille en place
Côtelette et escalope de porc, fricadelles, escalope de veau, côtelette de mouton et d'agneau	2ème	8 à 10 min.	6 à 8 min	
Filet de porc	2ème	10 à 12 min	6 à 10 min	
Saucisse fraîche	2ème	8 à 10 min	6 à 8 min	
Schaschlik	2ème	7 à 8 min	5 à 6 min	
Steaks de filet de bœuf, steaks de veau	2ème	6 à 7 min	5 à 6 min	
Filet de bœuf, rosbif (1 kg environ)	2ème	10 à 12 min	10 à 12 min	
Tranche de foie	2ème	3 à 4 min	2 à 3 min	
Poulet coupé en deux (500 g chacun)	3ème*)	10 à 15 min face interne	10 à 12 min face externe	
Filet de poisson	2ème	6 à 7 min	4 à 5 min	
Truites de 200 à 250 g chacune	2ème	4 à 7 min	3 à 6 min	
Tranche de pain de mie	2ème	2 à 3 min	2 à 3 min	
Sandwiches	2ème	6 à 8 min		

***) Retirer le fond intermédiaire (si le four en a un)!**

– Préparation de menus dans le grand four

- C'est l'avantage fantastique de mon four à chaleur tournante. Vous pouvez préparer un menu complet en une seule fois. Du poisson, de la viande et un gâteau en une opération. Le poisson n'a pas le goût de gâteau et le gâteau n'est pas imprégné d'odeur de viande. Il n'y a pas d'échange de goût et d'odeur.
- Les plats choisis devraient avoir besoin à peu près des mêmes températures de cuisson.
- Si la viande est cuite dans un plat ouvert, veuillez toujours mettre le **filtre à graisse** en place.
  On peut prendre pour les plats de viande (voir tableau ci-joint Pâtisserie, rôtissage et cuisson à l'étouffée) des sortes de gâteaux indiquées avec des températures qui sont de 20 °C environ plus basses. Des différences de 10 °C environ peuvent être compensées par des temps de cuisson plus courts ou plus longs.

Le **niveau d'enfournement** doit être choisi en fonction des aliments. Les plats avec le temps de cuisson le plus court doivent être placés à l'échelon supérieur. Si l'on désire superposer des moules, la grille ou la lèchefrite peuvent être utilisés à volonté comme surface pour poser les récipients.

Proposition de menu:
Poivrons farcis au riz
Soufflé de fromage blanc

Ustensiles:	moules à feu
Niveau d'enfournement:	riz et soufflé de fromage blanc 5ème niveau à partir du haut poivrons 3ème niveau à partir du haut
Mode de chauffage:	chaleur tournante
Température:	175 à 180 °C
Temps de cuisson:	1 heure 10 minutes environ chaleur résiduelle: 5 minutes

BMK2-2 5/92 F

– Préparation des conserves

- Pour les conserves, n'utilisez que des bocaux en vente dans le commerce (bocaux avec rondelles de caoutchouc et couvercles en verre); donc pas de bocaux avec des fermetures à vis ou à baïonnette et pas de boîtes en métal. Utilisez toujours des denrées alimentaires fraîches!
  Il y a de la place pour 6 bocaux d'une contenance de 1 litre à 1 litre et demi dans le four.
  Mettez 1 tasse d'eau chaude dans la lèchefrite pour que l'humidité nécessaire se forme dans le four.
- Comme **niveau d'enfournement,** utilisez le 4ème niveau à partir du haut. Les bocaux ne doivent pas se toucher; ils devraient si possible avoir la même hauteur, contenir les mêmes aliments et être hermétiquement fermés.
- Pour **mettre en route,** amenez mon commutateur pour le mode de chauffage sur chaleur tournante et le commutateur pour la température du four sur 160 °C.
- **Surveillez** la stérilisation.
  Pour les **fruits** ou les **cornichons,** dès que des petites bulles d'air **commencent** à monter à la surface du liquide dans les premiers bocaux (avec des bocaux d'un litre, il faut compter 45 minutes environ), débranchez le four, mais laissez encore les bocaux dans le four fermé pendant 30 minutes environ – pour les fruits fragiles, par exemple les fraises, pendant 15 minutes environ.
  Pour les **légumes** ou la **viande,** ramenez mon commutateur sur 100 °C dès que des petites bulles d'air **commencent** à monter à la surface du liquide dans les premiers bocaux; **poursuivez la stérilisation** sur ce réglage pendant 60 à 90 minutes environ. Puis débranchez le four avec mes deux commutateurs et laissez encore les bocaux dans le four fermé pendant 30 minutes environ.

Conseils micro-ondes

Indications pratiques pour travailler avec les micro-ondes (seuls)

Les aliments ont différentes natures et sont préparés dans diverses quantités.
C'est la raison pour laquelle les temps et les quantités d'énergie nécessaires pour décongeler, réchauffer ou cuire sont également différents.
Le tableau Décongélation, Cuisson, Réchauffage avec micro-ondes seul vous indique quel réglage de temps et de puissance vous devez choisir dans chaque cas.

Temps de repos dans les tableaux signifie: laisser reposer les denrées alimentaires sans puissance, par exemple dans l'appareil ou bien à l'extérieur.
Pour la fonction micro-ondes seul, placer tous les aliments sur la grille au 3ème échelon à partir du haut.

Cuisson
Faire cuire si possible avec un couvercle; faire cuire les aliments non couverts seulement si vous désirez obtenir ou conserver une croûte.
Ne touchez pas aux aliments pendant quelques minutes **(temps de repos)** une fois l'appareil débranché.
Les aliments réfrigérés ou congelés mettent plus longtemps à cuire.
Il est conseillé de remuer les mets préparés avec une sauce de temps en temps.

Légumes:
Les faire cuire toujours couverts et les remuer quelquefois.
Faire cuire les légumes avec une structure ferme, comme les carottes, les pois, le chou-fleur, avec un peu d'eau.
Faire cuire les légumes mous, comme les champignons, les poivrons et les tomates, sans liquide.

Ne pas faire décongeler les légumes surgelés avant de les faire cuire, mais les faire décongeler et cuire en une opération.

Décongélation
Viande:
Mettre la viande congelée après l'avoir déballée sur une assiette retournée dans un plat en verre ou en porcelaine pour que le jus de la viande puisse égoutter dedans.
La retourner pendant le temps de décongélation. **Recouvrir les parties déjà décongelées avec des petits morceaux de papier alu.**
Le papier alu doit être à au moins 2 cm des parois de l'espace de cuisson et de la porte. Selon leur nature, les morceaux de viande ont besoin d'un **temps de repos** plus ou moins long après l'écoulements du temps de décongélation.

Beurre, morceaux de gâteau, fromage blanc:
Retirer auparavant l'emballage en papier alu.
Ne pas les faire décongeler complètement dans le four, les laisser reposer encore en dehors (selon la quantité, 30 minutes à 1 heure pour le fromage blanc et les morceaux de gâteau, par exemple).

Fruits:
Les retourner ou les remuer prudemment pendant le temps de décongélation.

Plats cuisinés:
Ne pas poser des barquettes en aluminium sur la grille. Faire décongeler et réchauffer les plats cuisinés sur une assiette en porcelaine ou en verre, couverts.

BMH1-3 5/91 F

Remarques importantes concernant la vaisselle pour micro-ondes

- **Toutes les vaisselle et batterie de cuisine** doivent être sans revêtements métalliques, tels que les filets en or, décorations en argent ou bordures de métal chromées.
- Si les matières plastiques ne sont pas marquées spécialement pour la cuisson au micro-ondes, il faut les utiliser uniquement pour des décongélations ou des réchauffages de courte durée. En cas de réglage long, risque d'incendie! Veuillez tenir compte des indications du fabricant.
- Le carton et le papier uniquement pour un réchauffage ou une cuisson de courte durée. Là aussi risque d'incendie en cas de réglage trop long.
- Le papier alu peut être utilisé pour protéger des parties saillantes délicates, par exemple sur les bords ou pour les cuisses de volaille. **Attention: respecter un intervalle minimum de 2 cm jusqu'à la porte ou la paroi latérale.**
- Mettre les barquettes en aluminium avec des plats cuisinés toujours sans leur couvercle en alu sur une assiette en porcelaine ou en verre dans le four. Bien respecter l'espacement minimum de la porte ou des parois latérales de 2 cm!

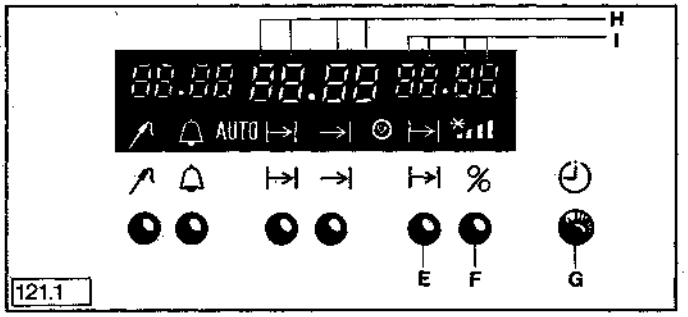
BGRM1-2 12/89 F

La vaisselle adéquate pour micro-ondes seul et fonctions combinées avec le micro-ondes

Vaisselle	Décongélation	Modes de service		
		Micro-ondes seul		Fonctions combinées
		Réchauffage	Cuisson	
Verre, à feu	x	x	x	x
Vitrocéramique	x	x	x	x
Porcelaine, à feu	x	x	x	x
Poterie	x	x	x	x
Matières plastiques	○	○	–	–
Matières plastiques spéciales pour micro-ondes et thermostables	x	x	x	○
Film alimentaire	–	–	–	–
Film à rôtir	–	–	–	–
Papier, carton	○	○	–	–
Grille	x	x	x	x
Lèchefrite	–	–	–	x
Tôles à pâtisserie	–	–	–	x
Papier alu	○	○	○	○
Barquettes alu pour plats cuisinés	○	○	○	○
Moules en métal	–	–	–	–

x = convient
– = ne convient pas
○ = convient sous réserve – voir remarques

BGRM1-2 12/89 F



Fonction micro-ondes seule

Marche à suivre pour programmer: Arrêt automatique

- Amener le commutateur pour mode de chauffage sur micro-ondes.
- Dans la case d'affichage I de mon horloge, apparaît 0.00, la puissance du micro-ondes avec sa pleine puissance (100%) et le symbole Durée pour le micro-ondes clignote.
- Enfoncez ma touche E. L'heure du jour est effacée et le nombre 1 apparaît dans la case d'affichage H.
  Réglez la **durée** désirée avec le bouton rotatif G. L'heure du jour est à nouveau indiquée.
- Enfoncez ensuite ma touche F et réglez la puissance désirée pour le micro-ondes en % à l'aide du bouton rotatif G.
- Les puissances du micro-ondes sont divisées ainsi:

  (= 15% = 105 watts)

  (= 30% = 210 watts)

  (= 60% = 420 watts)

  (= 100% = 700 watts)

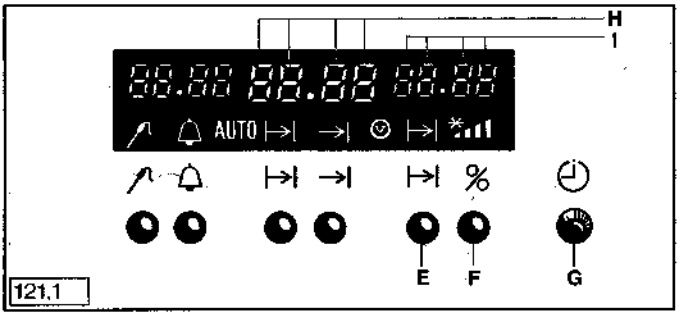
- On voit le temps s'écouler dans la case d'affichage I.

Ouverture/ fermeture de la porte du four

- Si vous ouvrez la porte de mon four pendant la fonction micro-ondes, le symbole s'éteint; les symboles durée et puissance restent allumés. Mon micro-ondes est arrêté.
- Une fois la porte du four fermée, le micro-ondes est remis automatiquement en route 10 secondes plus tard.
  Le symbole est éclairé et la durée réglée s'écoule à reculons dans le cadre d'affichage I.
- Quand le temps (durée) réglé est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes environ; les affichages 0.00 et durée clignotent.

Arrêt

- Enfoncez ma touche E ⊢|; le signal s'éteint.
- Amenez mon commutateur pour les modes de chauffage dans la position 0. **Dans la case d'affichage H apparaît à nouveau l'heure du jour.**



Réglage de différents temps et puissances pour la fonction micro-ondes seule

Vous pouvez faire marcher mon four avec trois temps et puissances différents avec le micro-ondes seul.

- Amener le commutateur pour les modes de chauffage sur micro-ondes ≋.
- En enfonçant la touche E ⊢|, les indications de temps 1, 2 ou 3 apparaissent dans la case d'affichage H. Un réglage avec le bouton rotatif G ⏲ vous permet de sélectionner différents déroulements de temps.
- Avec la touche F ıll et le bouton rotatif G ⏲, vous pouvez régler des puissances du micro-ondes entre 15, 30, 60 ou 100%.

10 secondes après le réglage des dernières données, mon micro-ondes se met en route.

- Dans la case d'affichage I apparaît la durée totale qui s'écoule à reculons.
- La commutation d'une puissance à l'autre est montrée par le symbole ıll; la puissance écoulée s'éteint.

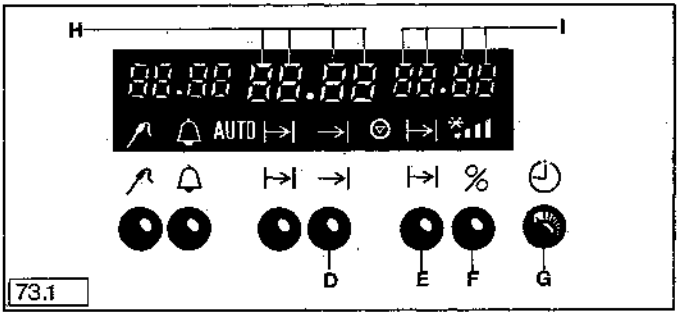
Après écoulement du temps et de la puissance, un signal retentit pendant 2 minutes environ; l'indication 0.00 et la durée ⊢| clignotent.

Arrêt

- Enfoncez ma touche E ⊢|, le signal s'arrête.
  Amenez mon commutateur pour les modes de chauffage sur la position 0 (arrêt).

Dans la case d'affichage H apparaît à nouveau l'heure du jour.

UEA6-5 4/92 F



73.1

Mise en route et arrêt automatique

- Amenez mon commutateur pour le mode de chauffage sur micro-ondes.
- Pour la **durée** (micro-ondes seul), enfoncez ma touche E et pour la **fin** ma touche D, puis réglez les temps désirés avec le bouton rotatif G.
- Ensuite enfoncez ma touche F et indiquez avec le bouton rotatif G la puissance désirée en % pour le micro-ondes.

Dans la case d'affichage **I** de mon horloge apparaît la durée et dans la case **H** l'heure du jour actuelle.
Le symbole micro-ondes et la puissance du micro-ondes sont éclairés.

Maintenant, mon four branche (au début) et débranche (à la fin) automatiquement la fonction micro-ondes seul au moment que vous désirez.

Arrêt

- Amenez mon commutateur pour les modes de chauffage sur la position 0 en fin de cuisson.

Micro-ondes seul

Comme **niveau d'enfournement,** il faut toujours utiliser le 3ème niveau à partir du haut. Utiliser ma grille pour poser les moules.

Tableau Décongélation

Nature	Quantité	Conseils/ observations	Puissance %	Temps Min.	Temps de repos Min.
Viande morceau	500 g	retourner 2 fois, recouvrir parties grasses avec papier alu	30	10-12	20
Steak	200 g	retourner 1 fois	30	4- 5	5-10
Viande hachée	500 g	séparer viande hachée après la 1ère moitié de la décongélation, mettre morceaux intérieurs à l'extérieur	30	8-10	10-12
Volaille	1000 g	retourner, recouvrir cuisses avec papier alu	30	20-30	15-20
Filet de poisson	400 g	recouvrir	30	8- 9	10-12
Fraises, quetsches, cerises, groseilles, abricots etc.	500 g	couvrir remuer une fois	30	10-12	10-15
Framboises	250 g	couvrir remuer une fois	30	7- 8	5-10

BUA4-3 5/91 F

Nature/quantité	Mode de chauf.	Réglage Temp.	Puis. %	Min.	Observations/ conseils	Temps de repos Min.
Pain						
4 petits pains		200	30	3-4	Poser sur grille	5 dans four
8 à 10 p. pains		200	30	5-6	et retourner entre-temps	5 dans four
Pain blanc (150 g env.)		200	30	4-5	voir ci-dessus	5 dans four
Pain complet, pain bis, 1 tranche (60 à 80 g)	–	–	30	1-1½	Faire décongeler chaque tranche couverte	2-3 découvert
Pain (500 g environ)	–	–	30	6-8	Couvrir côté coupé	15-20
Gâteaux						
Gâteau sec – Savoie par exemple (300 g environ)	–	–	30	4-5	Faire décongeler gâteau non couvert sur une serviette ou une assiette	5-10
Gâteau cuit sur tôle à pâtisserie (350 g environ)		200	30	3-4	–	10 dans four
Gâteau aux fruits cuit sur tôle à pâtisserie (400 à 450 g)		200	30	7-8	–	10 dans four
1 morceau de gâteau au fromage blanc ou aux pommes recouvert	–	–	30	5-6	voir ci-dessus	10

Tableau cuisson

Nature	Quantité	Conseils/ observations	Puissance %	Puissance Min.	Temps de repos Min.
Chou-fleur	500 g	1/8 d'eau badigeonner dessus avec beurre liquide	100	8-12	5
Carottes	250 g	1/2 tasse d'eau cuire couvert	100	8-10	5
Pommes de terre, épluchées	250 g	2 à 3 cuil. à soupe d'eau	100	5- 6	5
Petits pois congelés	450 g	2 à 3 cuil. à soupe d'eau	100	12-14	5
Epinards congelés	300 g	sans liquide	100 + 60	5- 6 + 8-10	
Poisson frais	500 g	couvrir	100	9-11	5

Tableau réchauffage

Nature	Quantité	Conseils/ observations	Puissance %	Puissance Min.	Temps de repos Min.
Lait	200 ml	Mettre cuil. à café dans la tasse	100	1 1/2	1-2
Café	1 tasse	Mettre cuil. à café dans la tasse	100	1	1-2
Aliments bébé	1 petit pot	sans couvercle remuer ensuite	60	1-2	
Potage	200 ml	couvert	100	1-1 1/2	
Plat garni	300 à 400 g	couvert	100	2-3	

BUA4-3 5/91 F

Nettoyage et entretien

Plan de cuisson en vitrocéramique – Principes

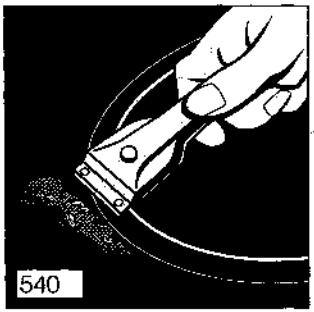
Si le modèle que vous avez choisi a un plan de cuisson en vitrocéramique, il faut tenir compte de quelques principes malgré sa vertu particulière d'être facile à entretenir:

Il est important de nettoyer mon plan de cuisson après chaque utilisation!

1. N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs, par exemple des poudres abrasives ou des éponges métalliques qui rayent.
2. Nettoyez toujours le plan de cuisson quand il est légérment sale. Utilisez pour cela un chiffon humide et un peu de liquide vaiselle. Puis séchez le plan de cuisson avec un chiffon propre. Il ne doit pas rester de traces de produit de nettoyage sur la surface.
3. Nettoyez minutieusement tout le plan de cuisson une fois par semaine. Pour cela, utilisez un produit spécial – «Sidol-Edelstahlglanz», «Stahl-Fix» ou «WK-Top».
   Puis rincez tout le plan de cuisson avec une quantité suffisante d'eau claire et polissez-le avec un chiffon propre. Veillez à ce qu'il ne reste plus aucune trace de produit d'entretien sur la surface! Ce qui risquerait d'endommager le plan de cuisson.
4. **N'utilisez que les produits de nettoyage recommandés.**

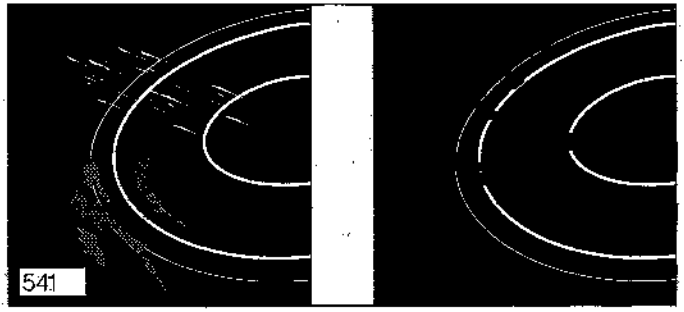
– Salissures spéciales

Lors d'un débordement,
détrempez d'abord les aliments avec un chiffon mouillé et retirez ensuite les restes des salissures avec un **racloir à vitres ou à lames de rasoir. Prenez des précautions – vous risqueriez de vous blesser!**
Puis nettoyez le plan comme il a été décrit sous 3.



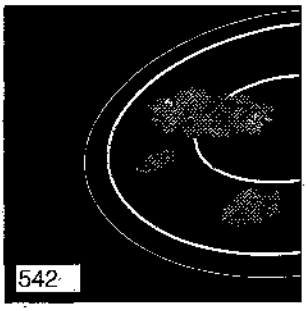
– Salissures spéciales

Il faut enlever immédiatement le sucre brûlé, ou une matière synthétique fondue – quand c'est encore chaud - avec un racloir à vitres, sinon le plan pourrait être endommagé. Nettoyez ensuite le plan comme il a été décrit sous 3.



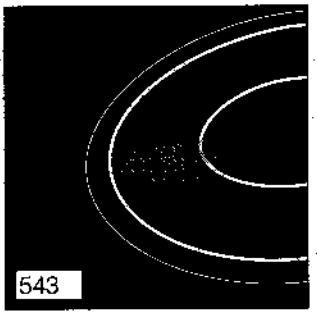
Vous pouvez prévenir les dégâts causés par le sucre ou par les aliments contenant du sucre en enduisant la surface de cuisson en vitrocéramique avec un produit d'entretien du genre Collo-Profi ou Cerafix.

Taches
Il est préférable d'enlever les taches (taches de calcaire, taches brillantes comme la nacre, colorations aux reflets métalliques dues au frottement des casseroles, qui se sont produites pendant la cuisson) lorsque les foyers de cuisson sont encore chauds (mais pas brûlants). Utilisez là aussi «Sidol-Edelstahlglanz», «Stahl-Fix» ou «WK-Top». Répétez éventuellement l'opération de nettoyage. Procédez de la façon décrite sous 3.



Les grains de sable
tombés éventuellement sur le plan de cuisson peuvent le rayer lorsque vous déplacez les casseroles. Veillez donc à ce qu'il ne reste aucun grain de sable sur le plan de cuisson.

Décor abrasé
L'utilisation de produits de nettoyage agressifs et les fonds de casseroles qui grattent peuvent abraser le décor à la longue et es taches foncées apparaissent.



Ces produits de nettoyage et d'entretien adéquats, ainsi que des racloirs à vitres sont en vente au Service après-vente AEG.

Table de cuisson avec plaques en fonte

Veuillez nettoyer les encrassements des plaques en fonte grise avec du sablon ou une éponge à récurer. Puis les faire chauffer légèrement et les sécher.
Tenez compte du fait que ces produits de nettoyage ne conviennent pas pour le bord en acier inox de la plaque en fonte et la table de cuisson en acier inox étant donné qu'ils rayent.
En raison de l'effort thermique lors de la cuisson, le bord des plaques et la table de cuisson en acier inox peuvent légèrement jaunir. Ce phénomène est une réaction physique (colorations provoquées par l'échauffement).
Vous pouvez éliminer sans problème ces colorations avec «WK-Top» ou «Stahlfix».

Pour éviter le risque de corrosion entre le bord des plaques de cuisson et la table de cuisson, nous vous prions de bien vouloir tenir compte de ceci:

- Ne mettez pas des couvercles de marmites avec de la vapeur ou mouillés sur mes plaques de cuisson.
- Ne posez pas que de la vaisselle avec un fond **sec** sur mes plaques de cuisson.
- Veillez à ce que le fond de la vaisselle soit **toujours plus grand** que le diamètre de ma plaque de cuisson **(jamais plus petit),** pour que des aliments à cuire ne se sauvent pas sur ma surface.
- Après avoir nettoyé mes plaques de cuisson, faire chauffer la surface quelques instants pour les sécher.

Faites bien attention que les cache-plaques de cuisson ou mon couvercle-ornement (si j'en suis doté) soient secs à l'intérieur quand vous les posez sur la plaque.

Pour entretenir la plaque de cuisson, vous pouvez utiliser de temps en temps un peu d'huile pour machine à coudre (polir ensuite avec du papier) ou d'autres produits de nettoyage et d'entretien, par exemple Collo-Elektrol, en vente au Service après-vente AEG.
N'utilisez jamais du beurre, du lard ou d'autres choses semblables!

RP2-1 7/91 F

■ Nettoyage habituel
Nettoyez mon four après chaque usage. C'est ainsi que les projections de particules graisseuses s'enlèvent le plus facilement. Pour les salissures récalcitrantes, utilisez un produit spécial pour four – K2r, Huy, Express ou Collo pour grils.

Pour le nettoyage de ma voûte en vitrocéramique (si j'en suis dotée), n'hésitez pas à utiliser un spray pour four ou un racloir à vitres pour les encrassements.

Rincer ensuite à l'eau claire pour que toutes les traces de produits de nettoyage soient éliminées.
N'utilisez jamais de produits agressifs, par exemple des poudres abrasives ou des éponges métalliques qui rayent.
Des produits de nettoyage et d'entretien adéquats sont en vente au Service après-vente AEG.

Eclairage du four

Vous pouvez **éclairer** mon four pour le nettoyer. Amenez pour cela le commutateur pour mon four, respectivement mon commutateur pour les modes de chauffage sur la position lampe ☼.

■ Nettoyage à fond
Pour nettoyer le four à fond, vous pouvez **enlever différentes parties:**

Nettoyage pyrolytique du four

Préparation:

Pour les appareils avec poignée de la porte escamotable, faites attention que la poignée ne soit pas escamotée lors du nettoyage pyrolytique.

Pour le nettoyage pyrolytique, le four doit être vide. Retirez donc auparavant l'ensemble des accessoires (le filtre à graisse également), les ustensiles et autres choses rangés dans le four.
Eliminez en outre les grosses salissures dans mon four et à l'extérieur de mes joints de porte.

Enlevez également mon séparateur d'espace de cuisson chauffable (si j'en suis doté).

La cuisinière est très chaude à l'extérieur. Veillez à ce que la façade avant reste libre.

RP4 2/89 F – RP11 2/89 F – PRV1-4 R 5/92 F

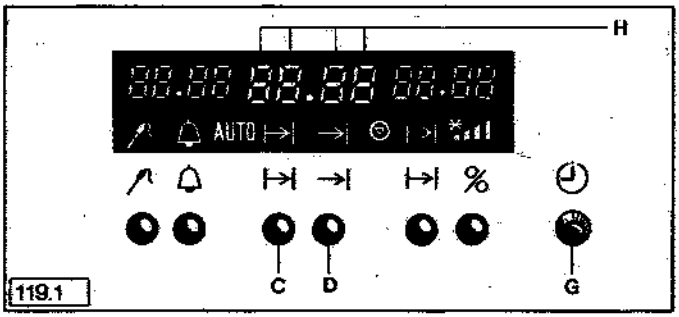
A observer

Pour votre sécurité, mon four est verrouille automatiquement à partir de 300 °C. S'il vous arrivait d'ouvrir la porte verrouillée de mon four, veillez bien à la repousser correctement pour éviter des dérangements.
Si l'autonettoyage du four est interrompu par un arrêt prématuré du commutateur pour les modes de chauffage du four, le four reste verrouillé jusqu'à ce que la température soit tombée à moins de 300 °C.
Lors du nettoyage pyrolytique, la température de mon four est élevée à 500 °C. Les résidus de salissures sont ainsi réduits en poussière que vous pouvez éliminer facilement.
Une fois le dépôt de poussières issu de l'opération de pyrolyse éliminé, il peut rester des décolorations ou des traces mates sur l'émail de haute qualité de mon four. Il ne s'agit pas d'une détérioration de l'émail et elles ne portent pas atteinte à la fonction.

La durée du nettoyage est de 2 heures et 30 minutes!

Pendant l'opération de nettoyage, l'éclairage de mon four est débranché.

Mise en route



Veuillez mettre mes commutateurs sous tension de la manière suivante pour effectuer le nettoyage:

- Amenez le commutateur pour les modes de chauffage sur le symbole Nettoyage pyrolytique en tournant vers la gauche.
- Amenez le commutateur pour les températures du four sur le symbole Nettoyage pyrolytique en tournant vers la droite, respectivement régler sur une température de **500 °C** s'il y a un indicateur électronique.
- **Dans ma pendule électronique apparaît la désignation P1.30 à la place de l'heure du jour, les symboles «AUTO» et Durée clignotent.**

– Enfoncez ma touche C sur la pendule électronique, la maintenir dans cette position et réglez avec le bouton rotatif G la durée du nettoyage – 2 heures et 30 minutes. Ma touche C étant relâchée, les symboles «AUTO» et Durée sont éclairés.

PRV1-4 R 5/92 F – BPR2-2 7/91 F

Pendant le nettoyage pyrolytique, le temps de nettoyage s'écoulant est indiqué dans mon horloge.
Mon four se met en route immédiatement et s'arrête automatiquement à la fin de la durée du nettoyage.

Pour des raisons de sécurité, il n'est possible d'ouvrir la porte du four qu'une heure après l'arrêt de l'opération de nettoyage.
En enfonçant la touche D [→|], vous pouvez lire quand le nettoyage sera fini.
Si l'opération de nettoyage doit se mettre en route automatiquement (mise à profit du tarif réduit pour «heures creuses»), procédez de la façon suivante:

- Réglez le temps de nettoyage de 2 heures et 30 minutes, puis enfoncez la touche D [→|] sur ma pendule électronique, la maintenir dans cette position et fixez avec le bouton rotatif G [⏲] le moment où l'opération de nettoyage doit être terminée.
- La durée du nettoyage apparaît dans l'affichage F.
- **Les symboles «AUTO», Durée [|→] et FIN [→|] sont éclairés.**

Mon four se met en route automatiquement (fin moins durée) et s'arrête automatiquement à l'heure que vous avez présélectionnée.
L'affichage s'éteint, le symbole «AUTO» clignote.

A noter également

Ramenez mes commutateurs pour le mode de chauffage et pour la température du four sur la position 0 (arrêt).

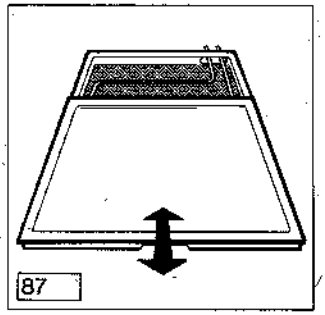
Arrêt

L'heure du jour apparaît à nouveau dans le cadran d'affichage de ma pendule.

Si vous utilisez mon four normalement, un nettoyage tous les 2 à 3 mois suffit. Pour économiser de l'argent, vous pouvez effectuer le nettoyage le soir tard (pour mettre le tarif réduit pour «heures creuses» à profit, s'il est prévu).

Nettoyage de mon séparateur d'espace de cuisson chauffable

Pour effectuer le nettoyage, il est conseillé de retirer mon séparateur d'espace de cuisson chauffable. Le recouvrement supérieur peut être enlevé par l'avant et nettoyé dans l'évier.



Attention: ne mettez jamais ma résistance et la partie inférieure de mon séparateur d'espace de cuisson dans l'eau ou dans un lave-vaisselle!

Après l'avoir nettoyé et bien séché, sans oublier les contacts de mon corps de chauffe, assemblez à nouveau le séparateur d'espace de cuisson et rentrez-le à l'échelon prévu du four.

Attention: mon séparateur d'espace de cuisson chauffable ne doit être mis en place dans mon four que complet (partie inférieure avec résistance et couvercle)!

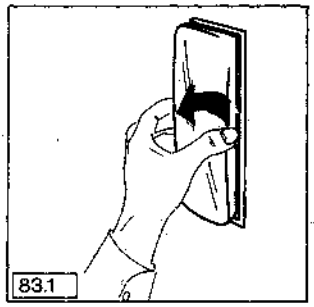
RP7-3 9/90 F

Nettoyage et remplacement de la (des) lampe(s) d'éclairage

Attention: débrancher mes fusibles dans l'installation intérieure (coffret à fusibles); (retirer les fusibles à vis de la douille).

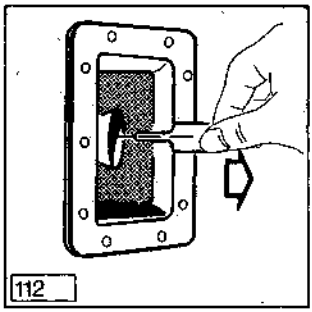
Pour le nettoyage des verres protecteurs et pour le remplacement de la (des) lampe(s) d'eclairage, **le verre protecteur ne doit être retiré qu'en utilisant la main!**

Attention: n'utilisez donc pas d'outil!



N'utilisez que des lampes de rechange de la Soc. Osram, réf. 64 428, à commander par l'intermédiare du Service après-vente AEG.

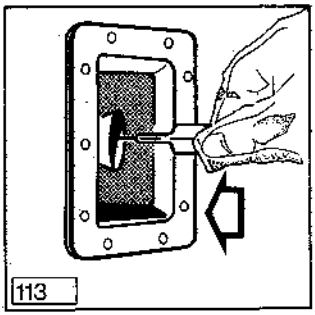
Retirer la lampe halogène défectueuse avec précaution de la douille.



Pour mettre la lampe halogène neuve en place, veuillez utiliser des gants pour ne pas nuire à la durée de vie de la nouvelle lampe.

Nettoyage et remplacement de la (des) lampe(s) d'éclairage

Mettre la **lampe halogène** avec précaution en place dans la douille par le haut, avec les deux contacts en travers de la douille.

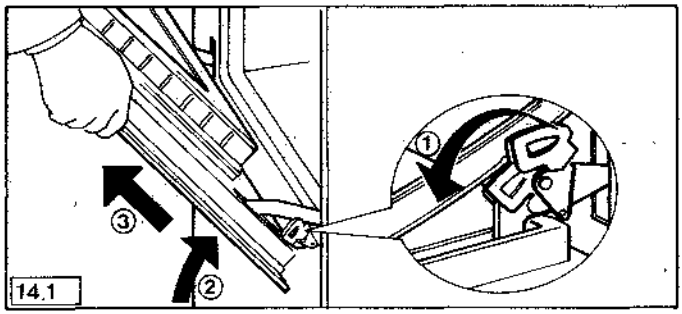


Il faut remettre absolument le verre protecteur en place après le remplacement de la (des) lampe(s) d'eclairage.

Pour retirer la porte du four

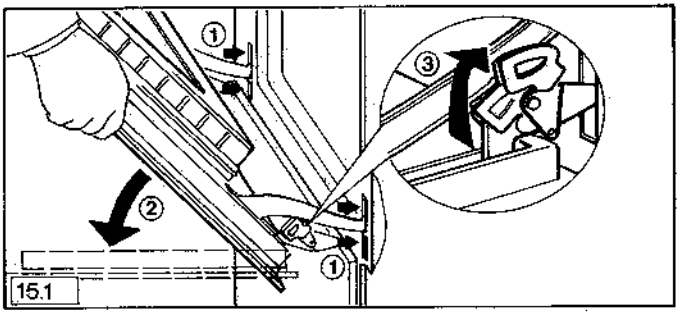
■ Démontage de la porte:

1. Remonter le levier de blocage sur les deux charnières de porte (voir figure).
2. Soulever la porte dans le sens de la fermeture, la retirer par l'avant **(la saisir latéralement – ne pas tirer sur la poignée de la porte!).**



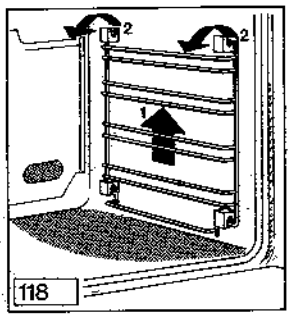
RP10-1 7/89 F – RP12-1 10/90 F

■ Mise en place de la porte:
1. Introduire la porte dans le four avec les deux étriers.
2. Rabattre la porte vers le bas, faire revenir le levier de blocage à sa place (voir figure).



Montage et démontage des grilles à gradins

■ Grilles à gradins
Il est possible de retirer les grilles à gradins pour nettoyer les parois latérales (voir figure).

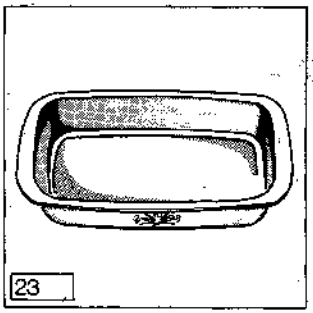


Tirer la grille vers le haut et l'enlever des fixations latéralement par le bas.
Le montage se fait dans l'ordre inverse.

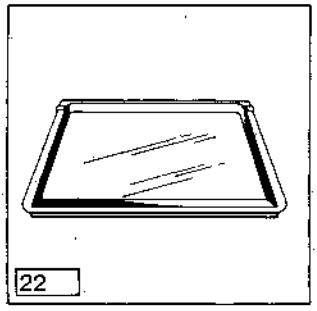
Pour nettoyer le filtre à graisse

■ Filtre à graisse
Lessivez le **filtre à graisse** à l'eau chaude additionnée d'un détersif pour lave-vaisselle ou de savon noir.

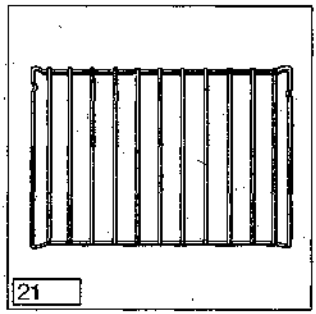
Accessoires spéciaux



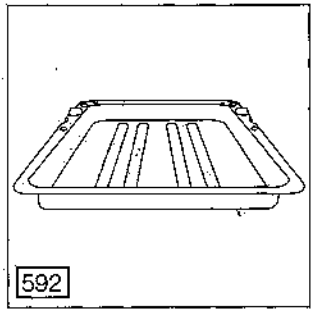
Seconde grille pour poser des moules
Réf. E: 611 898 622



Tôle à pâtisserie
Réf. E: 611 898 620



Plat à rôtir en vitrocéramique (à poser sur la grille)
Réf. E: 611 899 660



Ensemble à pâtisserie/ lèchefrite (pour faire cuire et rôtir)
Réf. E: 611 898 626

SZ46-4 R 5/93 F

Que faire si . . .

Erreurs auxquelles vous pouvez remédier vous-même

. . . les voyants de contrôle ne s'éclairent pas?

. . . le four ne chauffe pas?

1. Peut-être n'avez-vous pas actionné tous les commutateurs correspondants
   ou
2. le coupe-circuit dans l'installation intérieure a fait sauter les plombs (coffret à fusibles).
3. **Attention: veillez à ce que la porte de mon four soit bien fermée!**

. . . les plombs sautent plusieurs fois de suite?
Veuillez faire venir un électricien autorisé.

. . . l'éclairage du four ne fonctionne pas?
Voir Nettoyage et entretien, page 63.
La défaillance de la lampe (des lampes) de mon four n'est pas couverte par la garantie.

Vous n'arrivez pas à mettre le four en route?
Contrôlez si:
. . . **l'heure du jour** dans le tableau d'affichage clignote.
Si oui, réglez de nouveau l'heure du jour.
. . . **le signal acoustique** de ma pendule produit un signal permanent; enfoncez alors la touche correspondante pour l'arrêter!
. . . **l'affichage de ma pendule** n'est pas éclairé, mais les voyants de contrôle le sont?
. . . **des indications fausses** apparaissent dans mon tableau d'affichage?
. . . vous n'arrivez pas à présélectionner **la durée et la fin?**
Il s'agit soit d'une erreur de commande de ma pendule, soit d'une coupure de courant de courte durée.
Retirez alors les fusibles à vis de la douille ou débranchez le coupe-circuit automatique; **après avoir attendu 30 secondes,** revissez ou rebranchez les fusibles.
Réglez une nouvelle fois l'heure du jour sur ma pendule électronique.

. . . les indicateurs de fonctionnement des plaques automatiques à induction clignotent?

. . . un signal acoustique retentit par intervalles ou en permanence?
. . . Voir les Remarques concernant la sécurité pour l'utilisateur – plaques à induction.

WTW1-1 9/90 F – WTW2 2/89 F – WTW3-1 7/90 F – WTW4-2 11/90 F

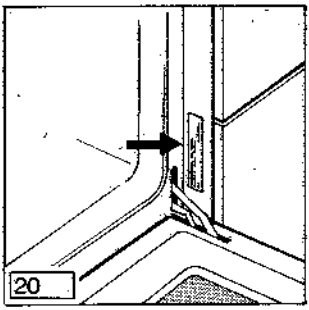
Si vous faites appel malgré tout au Service après-vente pour l'une des sources d'erreurs mentionnées ou en raison de fausses manœuvres, la visite du technicien du Service après-vente ne pourra pas être effectuée gratuitement même pendant la période de garantie.

Les appareils électroménagers AEG répondent aux prescriptions de sécurité. Seul du personnel qualifié a le droit de réparer les appareils électroménagers. Des réparations mal faites peuvent entraîner des dangers considérables pour l'utilisateur.

WTW10 4/89 F

Service après-vente

Si vous ne trouvez pas d'indication dans mon mode d'emploi en ce qui concerne un dérangement, veuillez vous adresser au Service après-vente.
Indiquez au Service après-vente le n° E et le n° F que vous trouverez sur ma plaque signalétique.



Ces numéros permettent au Service après-vente de préparer les pièces de rechange éventuellement nécessaires, de sorte que je pourrai être remis en état dès la première visite du technicien sans que vous ayez à payer les frais supplémentaires pour plusieurs déplacements du technicien du Service après-vente.
Nous vous recommandons d'inscrire ces numéros ici pour les avoir toujours sous la main.

N° E: .....

N° F: .....